SANYO

取扱説明書／メニュー集

もちつきベーカリー

品番 SPM-MP3 家庭用

クッキングガイド

保証書別添付



●お買い上げまことにありがとうございました。
●この「クッキングガイド・取扱説明書／メニュー集」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。

SPM-MP3
クッキングガイド

もくじ

ご使用の前に

ベーカリーコースを使う

ドライイーストパンメニュー

■■■ 市販のドライイーストを使用してパンを作ります。ジャムコースもあります。

ベーカリーコースを使う

天然酵母パンメニュー ■■■ホシノ天然酵母パン種を使用してパンを作ります。

米粉パンメニュー ■■■専用の米粉パンミックス粉を使用してパンを作ります。



もちつきコースを使う

もちメニュー

ご愛用いただくために

もちつきベーカリーの特長

ベーカリー機能

1 「1斤・1.5斤・2斤」サイズ別配合で多彩なメニュー
家族のニーズに合わせて少なすぎず、多すぎず。ぴったり食べきりサイズを。

2 いつでも焼きたて…便利な予約タイマー付
何時間後に焼き上げたいかをセットする逆算式。

3 自然な風味が人気の天然酵母パンコース
時間をかけてゆっくり作り上げる素朴な味わいのパン。ホシノ天然酵母パン種を使用します。

4 専用ミックス粉で手軽においしく米粉パンコース
小麦粉を使わない、米粉のパン。もちっとした食感を楽しんで。
お好みの形にしたい時はパン生地コースで。

5 甘さはお好みで…手作りジャムコース
焼きたてのパンに手づくりジャムを。材料を入れたら後はおまかせ、手間いらず。

もちつき機能

6 「ひたす」「むす」「つく」使いやすい単独キー
3つの工程がそれぞれ単独キーになっているので、一晩ひたしておいたもち米なら「むす」から始められます。

7 最少540ml（3合）から最大1800ml（1升）まで
少ない量でつきたてのおいしさを味わって。
たくさん作ってオリジナルのおもちメニューを楽しんで!!

8 赤飯・おこわの蒸し料理もOK!
赤飯や、季節の山菜でおいしいおこわも楽しめます。



毎日の食卓に焼きたてのパンを
おやつにはつきたてのおもちを!

安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この注意事項は商品を安全に正しくお使いいただき、危害や損害を未然に防止するため必ずお守りください。誤った取り扱いをすると生じる危害や損害の程度を次のように区分し、絵表示などで説明しています。

⚠警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠注意	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

△記号は、警告・注意を促す内容であることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

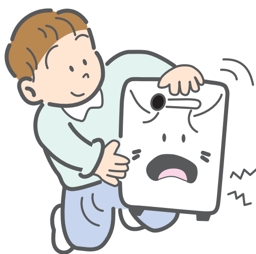
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合はさし込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠警告

取り扱い・使用場所

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。




禁止

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。




接触禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。




水ぬれ禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または別紙の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。




分解禁止

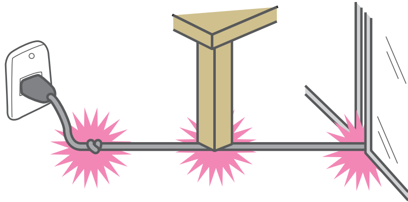
安全上のご注意

⚠ 警告

電源コード・さし込みプラグ

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟み込む・高温部に近づけるなど）

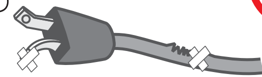
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない

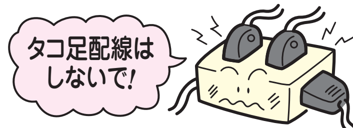
感電やけがをすることがあります。



ぬれ手禁止

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。




コンセントの単独使用

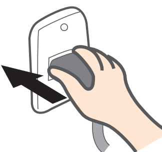
電源は、100V専用コンセントを使用する

感電や火災の原因になります。


強制

さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む

感電・ショート・発煙・発火の恐れがあります。



強制

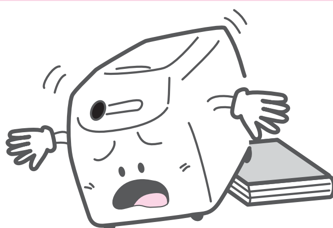
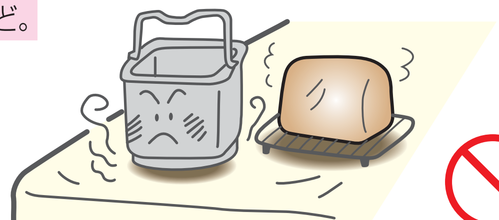
⚠ 注意

取り扱い・使用場所

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因となります。また、熱いパンケースは置き場所にご注意ください。熱により、テーブルクロスなどをこがすことがあります。
次のような物の上では使用しないでください。

じゅうたんや畳・テーブルクロス・プラスチックの置台など。

禁止

⚠ 注意

取り扱い・使用場所

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。





使用中や使用後しばらくは高温部（本体・ガラス窓・庫内など）に手を触れない

高温ですのでやけどの原因となります。

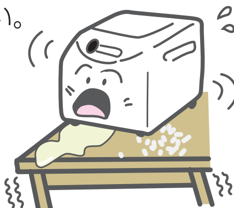




不安定な所に置いて使用しない

動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障などの恐れがあります。
次のような台の上では使用しないでください。

ぐらついた台
粉や油の付いた台など。





動作中に移動させない

けがの原因となります。



空焚きした時は、すぐ水を入れない

蒸気が発生し、やけどをする恐れがあります。ボイラーに水を入れずに**むす**を行った時は本体が充分に冷めてから水を入れてください。



もちを取り出す時は必ずミトンを使用しもちケースを本体からはずす

本体から直接もちを取り出すとやけどの原因となります。



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



電源コード・さし込みプラグ

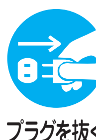
さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火を防ぐためです。



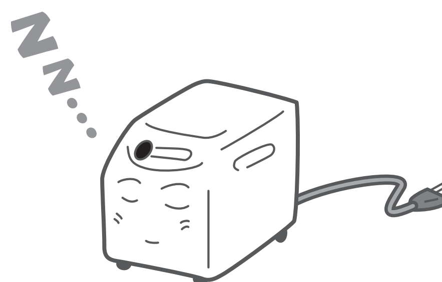
部品の取り付け・取りはずし・お手入れする時はさし込みプラグをコンセントから抜く

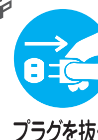
けがや、やけどをする恐れがあります。



使用時以外はさし込みプラグをコンセントから抜く

けがや、やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。



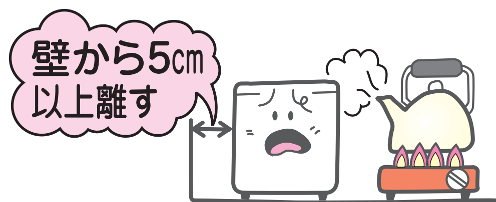


使用上のお願い

使用場所

火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光が当たる場所で使用しない

本体が変形する恐れがあります。

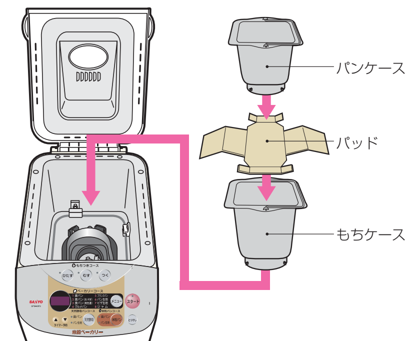


取り扱い・調理について

パンケース・もちケースはていねいに取り扱う

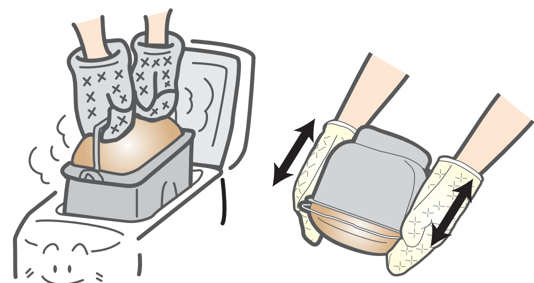
フッ素加工を傷付けたり、変形させるとパンやもちがうまくできなくなります。次のことに注意してください。

●硬いものにぶつけない。
●固形物を入れない（材料は5㎜角以下に砕く）
●保管する時は右図のようにパッドを敷く。



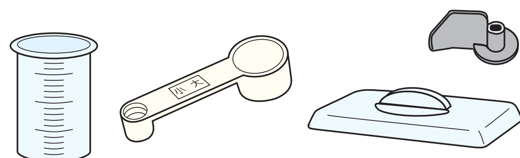
熱いパンケース・もちケースを取り出す時は必ずミトンを使う。中身を取り出す時はハンドルの根元をしっかり持つ

不安定な持ちかたをすると、すべってやけどをしたり、パンケースを落とすことがあります。



ヒーターやボイラーなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない

変形する恐れがあります。



本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけない

本体の変形や変色の原因になります。



使用中にパンケース・もちケースをはずしたり、ケース内に手を入れない

事故や故障の原因になります。もちつき中に手水を加える時は、羽根に触れないようご注意ください。

もちつき時、連続して「つく」の操作をしない

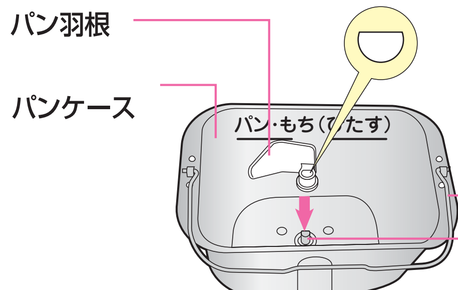
故障の原因になります。続けてつく時は30分以上、ついた後、蒸す時は5分以上時間をおいてください。

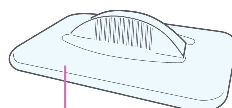
パン、もち、ジャム作り以外に使わない

みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

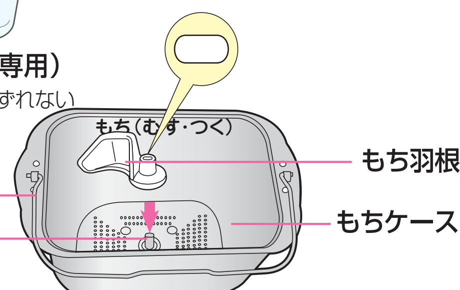
各部のなまえと扱いかた

パン用・もち（ひたす）用

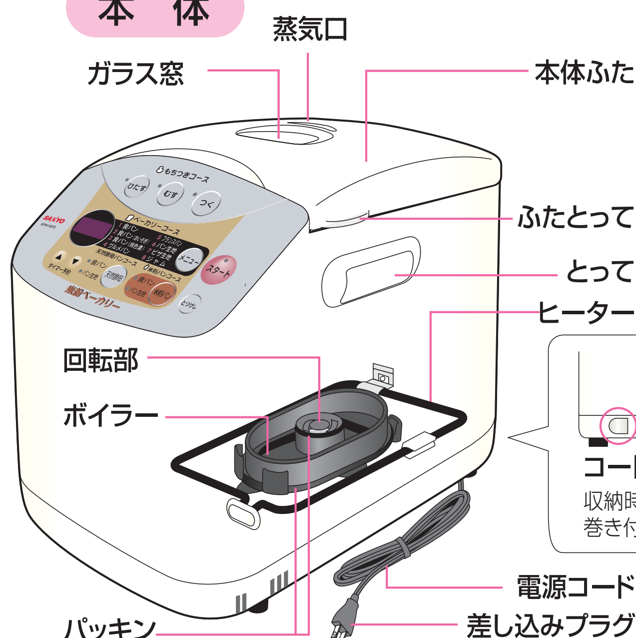




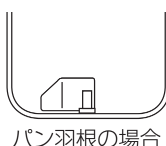
もち（むす・つく）用



本　体



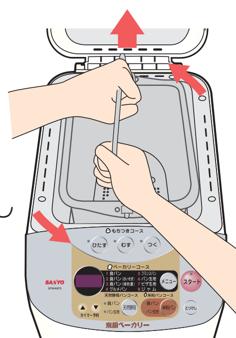
羽根は浮かないように確実に取り付けてください。
浮き上がっていると、動作中にはずれることがあります。



パンケース・もちケースの着脱

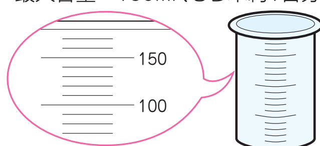
● **取り出しかた**
ハンドルを持って矢印の方向にひねって取り出す。

● **取り付けかた**
ケースの向きを少し斜めにして庫内に入れ、取り出しかたと逆方向へ止まる位置までひねる。



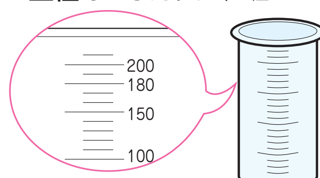
付属品（各1個）

● **計量カップ**（もち米・水計量用）
最大容量　180ml（もち米約1合分）



（1目盛　約10ml）

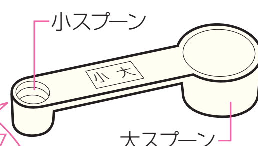
● **生種おこしカップ**（生種おこし専用）



（1目盛　約10ml）

目盛がg単位ではないため、粉類は量れません。

● **計量スプーン**（塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用）



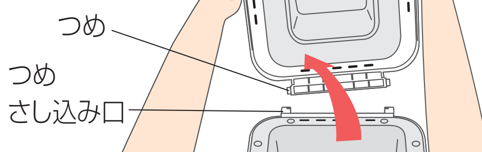
すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5.2g	——
砂　糖	約2.8g	約8g
スキムミルク	約1.7g	約5g
ドライイースト	約2.5g	——
生　種	——	約11.5g

本体ふたの着脱

● **はずしかた**
本体ふたをいっぱいまで開き、引き上げる。

● **取り付けかた**
本体ふたのつめをさし込み口にさし込む。



各部のなまえと扱いかた

操 作 部

もちつきコース
むすランプ
つくランプ
ひたすランプ
ひたす
むす
つく
●ひたすキー
●むすキー
●つくキー
●表示部
動作ランプ
ベーカリーコース
1 食パン
2 食パン（おいそぎ）
3 食パン（焼色濃）
4 グルメパン
5 フランスパン
6 パン生地
7 ピザ生地
8 ジャム
メニュー
スタート
●スタートキー
●メニューキー
SANYO
SPM-MP3
天然酵母パンコース
米粉パンコース
●タイマー予約キー
タイマー予約
食パン
パン生地
天然酵母
食パン
パン生地
米粉パン
とりけし
●とりけしキー
●米粉パンキー
米粉ベーカリー
天然酵母食パンランプ
天然酵母パン生地ランプ
米粉パン生地ランプ
米粉食パンランプ
●天然酵母パンキー

キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。



●ひたすキー

強制ひたしを行う時に押します。キーを押すと、ひたすランプが点灯します。

●むすキー

ひたしたもち米を蒸す時に押します。キーを押すと、むすランプが点灯します。

●つくキー

蒸したもち米をつく時に押します。キーを押すと、つくランプが点灯します。

ベーカリーコース

●メニューキー

メニューを選ぶ時に押します。押すごとに、メニューの数字が表示部に表示されます。動作中に押すと、押している間、表示部にメニュー番号が表示され、選んだメニューを確認することができます。

●天然酵母パンキー

天然酵母の「食パン」か「パン生地」を選ぶ時に押します。押すごとにランプが切り替わります。

●米粉パンキー

米粉の「食パン」か「パン生地」を選ぶ時に押します。押すごとにランプが切り替わります。

●タイマー予約キー

タイマー予約する時に押します。パンや生地ができ上がるまでの時間を合わせます。

▲ 押すごとに10分づつすすむ

▼ 押すごとに10分づつもどる

※ジャムメニュー、もちつきコースはタイマー予約できません。

●スタートキー

選んだメニューやタイマー予約をスタートさせる時に押します。
スタートさせた時：動作ランプが点灯します。（保温時は点滅）

●表示部

「選んだメニューの数字」や「調理時間（でき上がりまでの残時間）」を表示します。

●とりけしキー

キーを押しまちがえた時や、タイマー予約・調理をやめる時に押します。
もちつきコース：調理を止める時はとりけしキーを押してください。→各工程中のランプが消えます。
ベーカリーコース：スタートさせる前に取り消す時はとりけしキーを押すとすぐに取り消されます。
スタートさせた後に取り消す時は誤作動防止のため、とりけしキーを表示が消えるまで（約2秒）押してください。→動作ランプが消えます。

パン作り・ジャム作りのコツ

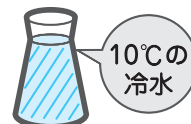
1 新鮮な材料を使いましょう

粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。



2 室温・水温は必ずチェック!

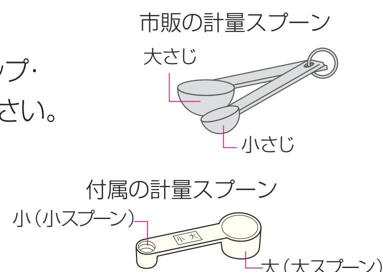
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。
室温が20℃を越える場合は水は10℃の冷水をお使いください。
通常は20℃の水をお使いください。



3 材料は正確に量りましょう

正確に量らないと、でき上がりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかり（1目盛10g以下）をお使いください。

※配合表の「大」「小」は付属の計量スプーンの「大スプーン」「小スプーン」を指します。市販の計量スプーンを使用する場合は、「大さじ」「小さじ」と表現しています。



4 分量を変える時は粉・果実の量に注意!

分量を変える場合はすべての材料を同じ割合で変えますが、パンケースに入れる粉や果実の最少量・最大量は守ってください。

	最少量	最大量
パン（粉の量）	280g	560g
ジャム（果実の量）	300g	400g

※全粒粉・ライ麦などは小麦粉と合わせて粉の量としています。

5 材料は順番通りに入れましょう

先に粉類を入れると混ざりが悪くなったり、こね途中で入れる材料を最初から入れると材料がつぶれたり、生地に材料の色がつきすぎたりします。

①水・卵・水分を含む材料
②粉類・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングなど
③ドライイースト
の順でパンケースに入れてください。

6 調理中はふたを開けない

庫内の温度が下がり、パンの仕上がりが悪くなります。こね途中で材料を入れる時は、すばやく本体ふたの開閉を行なってください。

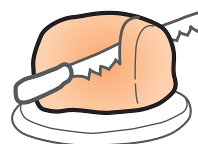
7 焼き上がったパンをおいしく食べるために

◎焼き上がったらすぐに取り出し、網にのせて蒸気を逃がします。人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて乾燥を防いでください。

◎フランスパンメニューのパンは香ばしい風味をお楽しみいただくために、なるべく5時間以内にお召し上がりください。

◎パンを切る時は、冷めてからパン切り包丁を使うと上手に切れます。

◎パンを保存する時は、よく冷ましてから1個丸ごとラップで包むか、ビニール袋に入れて3日程度なら冷蔵庫で、1週間程度なら冷凍庫に入れてください。



材料と道具について【材料編】

粉　類



■小麦粉（強力粉・薄力粉）

小麦粉は水でこねると、たんぱく質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。たんぱく質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存する時は密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。

国内産の小麦粉について
国内産の小麦で作った小麦粉はたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

■全粒粉

小麦をふすまを残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンＢ群などを豊富に含むふすまや胚芽がそのまま残っています。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

■ライ麦粉

小麦の一種（ライ麦）。色が黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。

■コーンミール

とうもろこしを挽いたきめの粗い粉です。メニュー集ではイングリッシュマフィンにまぶして使用していますが、小麦粉に混ぜて焼き上げてもおいしくいただけます。

全粒粉・ライ麦粉・コーンミールを入れたパンについて
小麦粉に混ぜる量が多いほど、どっしりと重いパンになります。また、粉の挽き具合・室温・水温によって仕上がりが異なります。特に水温の影響を受けやすいので、できるだけ冷水をお使いください。

糖　分



砂糖·グラニュー糖·はちみつ·黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、かたくなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。

砂糖の分量を変える場合は
増やす時は約1.5倍、減らす時は約半量までを目安にしてください。増やした時はパンの焼き色が少し濃くなり、減らした時は焼き色が薄めで、高さも低く仕上がることがあります。

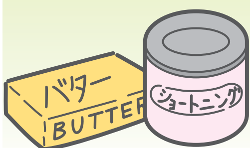
塩



調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。イーストの働きをコントロールするので入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。

塩なしパンについて
塩を入れなくてもパンを作ることはできます。ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。

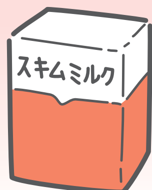
油　脂



ショートニング·バター·マーガリンなどがあります。パンの生地がかたくなるのを防ぎ、しっとりさせる他パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。メニュー集で「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。

ショートニングをバターに変える場合は
バターやマーガリンなどの固形油脂は、同分量で作ることができます。

乳製品



スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。

スキムミルクを牛乳に変える場合は

スキムミルク「小スプーン1」＝牛乳14ml、「大スプーン1」＝牛乳50mlを目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。
（例）食パン2斤の場合・・・スキムミルク「大スプーン1」を牛乳50mlに変え、水を280mlにする。

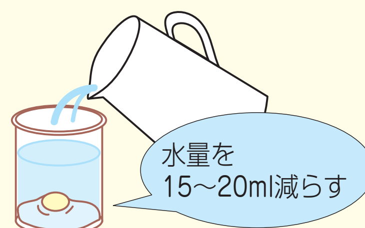
卵



生地をやわらかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。

水を卵+水に変える場合は

計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。この時、水は作りたいパンの水量より15～20ml減らしてください。
（例）食パン2斤の場合
・・・水310mlを卵1個+水295～290mlにする。



水

他の材料を溶かし、合わせる役目をし、小麦粉のたんぱく質をグルテンに変えるのに欠かせません。室温が20℃以上の時は、冷蔵庫で冷やした水（約10℃）をお使いください。

パン用酵母



■ドライイースト ≪ベーカリーコース1～7・米粉パンコースで使用します≫

糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。もちつきベーカリーでは予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）保存する時は必ず密閉して冷蔵庫か冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。

■天然酵母パン種（元種）≪天然酵母パンコースで使用します≫

天然の穀類・果実などを元にして培養された酵母で、発酵力が不安定です。酵母が休眠している状態の元種を水に溶かし、充分発酵させたものを生種と呼び、この状態にしてから使用します。保存する時は元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間以内に使い切ってください。

もちつきベーカリーで使用する天然酵母パン種について

菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　　名:「ホシノ天然酵母パン種」　50g×5袋入り
お申込み先: ㈱富澤商店　TEL（042）776-6488

●パン種に関するお問い合わせ
㈲ホシノ天然酵母パン種　　お客様ご相談窓口　　TEL（042）737-7825

米粉パン専用ミックス粉・小麦粉食パンミックス粉

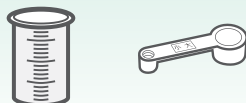
このもちつきベーカリーの米粉パンコースと食パンコース【食パン・食パン（おいそぎ）・食パン（焼色濃）・パン生地メニュー】でお使いいただけるミックス粉です。

●米粉パン用
品　　名：「米粉パン用ミックス粉」450g×5袋入り、ドライイースト3g×5袋付き
品　　番：KA-SPMKOME15
●小麦粉食パン用
品　　名：「小麦粉食パンミックス粉」450g×5袋入り、ドライイースト3g×5袋付き
品　　番：KA-SPMPAN15
お申し込み先：三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。
ご　注　文：㈱天辰 通販部/ミックス粉ご注文係
受 付 時 間：土・日・祝日を除く毎日9:00～17:00　0120 0120-122-928

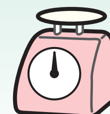
材料と道具について【道具編】

計　量

■付属の計量カップ・計量スプーン



■はかり（10g単位以下のもの）



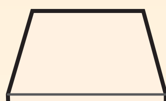
生　種おこし

■付属の生種おこしカップ

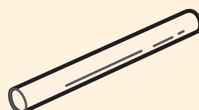


成　形

■こね板



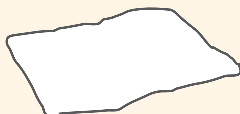
■めん棒



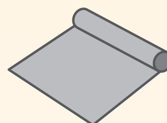
■ボール



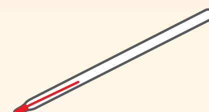
■キャンバス地



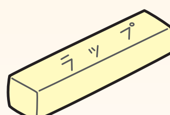
■スケッパー



■温度計



■ラップ



■クッキングシート



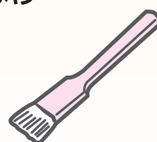
■タイマー



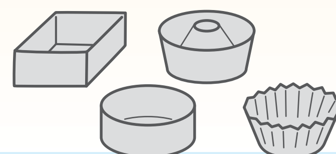
■霧吹き



■はけ

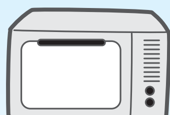


■焼き型

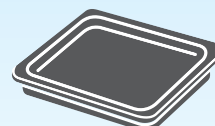


焼き上げ

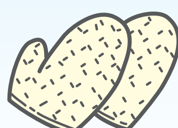
■オーブン・蒸し器など



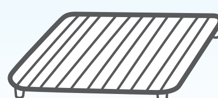
■天板



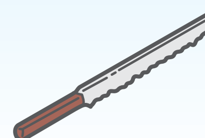
■ミトン



■網



■パン切りナイフ



各メニューについて

ドライイーストパン・ジャム			記載ページ
1	**食パン** ソフトでプレーンな味の食パン。	焼き上がりまでの時間 3時間30分	p.15
2	**食パン（おいそぎ）** イーストを少し多めに入れて、より早く焼き上げます。 具入りのパンもできます。	焼き上がりまでの時間 2時間	p.15
3	**食パン（焼色濃）** 焼き時間を長くして皮の色を濃くします。 具入りのパンもできます。	焼き上がりまでの時間 3時間40分	p.15
4	**グルメパン** 食パンの配合を基本にした具入りパンです。 メニュー集を参考にオリジナルグルメパンをお試しください。	焼き上がりまでの時間 3時間40分	p.17
5	**フランスパン** 油脂や砂糖を減らして皮をパリッと焼き上げる、山形フランスパン。	焼き上がりまでの時間 4時間30分	p.23
6	**パン生地** バターロール・クロワッサンなどのパン生地を作ります。生地ができたらお好みの形に成形し、オーブンなどで焼き上げてください。	でき上がりまでの時間 1時間25分	p.27
7	**ピザ生地** ピザやマフィンなど発酵時間が短いパン生地を作ります。生地ができたらお好みの形に成形し、オーブンなどで焼き上げてください。	でき上がりまでの時間 50分	p.39
8	**ジャム** 小さく切った果実と砂糖、レモン汁をパンケースに入れるだけ。 でき上がったらよく冷ましてください。	でき上がりまでの時間 1時間35分	p.43

天然酵母パン

天然酵母食パン 天然酵母特有の風味と歯ごたえがあります。ドライイーストの食パンよりやや小さめに焼き上がります。 具入りのパンもできます。	焼き上がりまでの時間 7時間 記載ページ p.45	**天然酵母パン生地** 天然酵母特有の風味を活かしてシンプルなパンを紹介しています。	でき上がりまでの時間 3時間15分 記載ページ p.50

米粉パン

米粉食パン 専用ミックス粉で焼き上げるもちっとした食感のお米のパン。 具入りのパンもできます。	焼き上がりまでの時間 2時間30分 記載ページ p.55	**米粉パン生地** 米粉食パンと共通のミックス粉で生地を作ります。生地ができたらお好みの形に成形し、オーブンなどで焼き上げてください。	でき上がりまでの時間 40分 記載ページ p.59

ドライイーストパンメニュー

食パン【1.食パン・2.食パン(おいそぎ)・3.食パン(焼色濃)】



工程と時間

ミックスコール

こね	発酵	ガス抜き	発酵	丸め	発酵	焼き上げ

1.食パン……………… 3時間30分
2.食パン(おいそぎ)… 2時間
3.食パン(焼 色 濃)… 3時間40分

ミックスコール 具入りパンを作る時に、具を入れるタイミングをブザーでお知らせします。スタートして9分後に鳴りますので、具がかたよらないようゆっくりと入れ、入れ終わればすぐに本体ふたを閉めてください。

食パン　食パン(焼色濃)

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	180 ml	250 ml	310 ml
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5

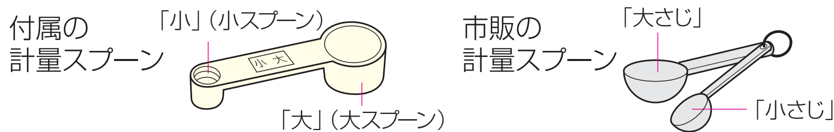
● 食パン(焼色濃)メニューは19～22ページにも記載しています。

食パン(おいそぎ)

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	180 ml	250 ml	310 ml
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1+0.8	小1+0.8+0.5	小2+0.5

● 食パン(おいそぎ)メニューは19～20ページにも記載しています。

配合表の計量スプーン表示について



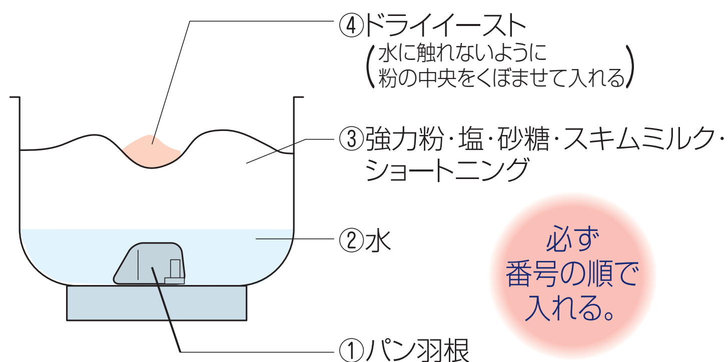
準　備

1 材料をパンケースに入れる。

● 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

2 パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。

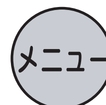
3 さし込みプラグをさし込む。

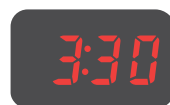


メニューを選びスタートさせる

例：「①食パン」を選んだ場合
〈表示部〉







4 **メニューキーを押して「1」・「2」・「3」のいずれかを選ぶ。**

- 表示部に選んだメニュー番号が表示されます。
  食パン⇒「1」
  食パン（おいそぎ）⇒「2」
  食パン（焼 色 濃）⇒「3」

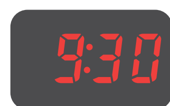
5 **スタートキーを押してスタートさせる。**

- 動作ランプが点灯し、焼き上がりまでの時間を1分単位で表示します。

タイマー予約で焼く場合

各メニューとも10分単位で最大13時間までセットできます。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分にパンを焼き上げる場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。








4 **メニューキーを押してメニュー番号を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。**

- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。
- 予約したメニューをもう一度確認したい時は、メニューキーを押してください。予約した時間表示に戻す時は、再びメニューキーを押してください。
  ※スタートキーを押した後は、表示しません。

5 **スタートキーを押す。**

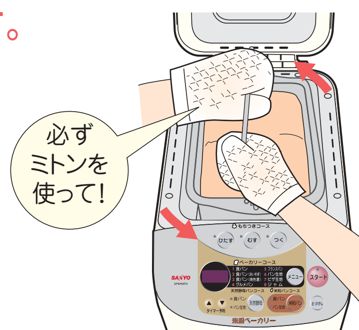
- 表示部の"："が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。

焼き上がったらパンを取り出す

焼き上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

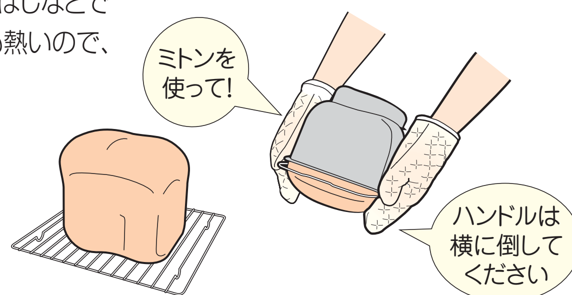
6 **とりけしキーを押してパンケースを取り出す。**

- 取り出し忘れを防ぐため、5分間ブザーが間欠的に鳴り、でき上がりをお知らせします。焼き上がったパンはすぐに取り出してください。



7 **パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回振る。**

- 網などで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った時は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。



ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

続けてご使用になる時は

庫内が冷えるまで約1時間はお待ちください。

グルメパン



工程と時間



ミックスコール 具入りパンを作る時に、具を入れるタイミングをブザーでお知らせします。スタートして9分後に鳴りますので、具がかたよらないようゆっくりと入れ、入れ終わればすぐに本体ふたを閉めてください。

予約（×）……このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

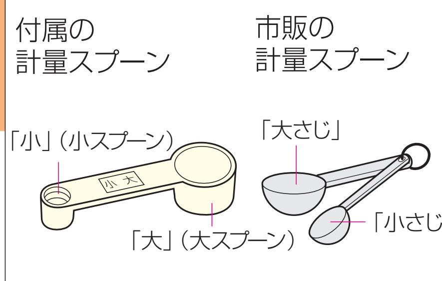
♪……このマークがついている材料はミックスコールが鳴った時に入れてください。

チョコレートパン　予約（×）

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水＋卵（M）1個	180 ml	250 ml	310 ml
バニラエッセンス	少々	少々	少々
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.5	小0.8	小1
砂　糖	大3	大4	大6
スキムミルク	大1	大1＋小1＋0.8	大2
バター（1cm角）	8 g	12 g	15 g
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.5
♪チョコチップ	70 g	100 g	130 g
♪くるみ（きざむ）	30 g	45 g	60 g

※水＋卵（M）1個を計量する時は、計量カップに卵を割り入れ、水を足して配合表の分量にしてください。

配合表の計量スプーン表示について



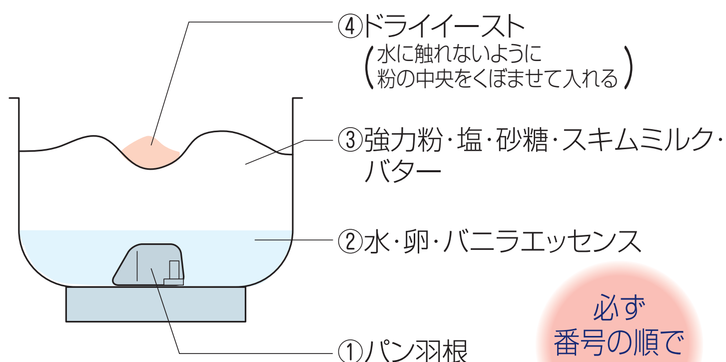
準　備

1 材料をパンケースに入れる。

- 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。
- チョコチップとくるみはミックスコールが鳴った時に入れてください。

2 パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。

3 さし込みプラグをさし込む。



必ず番号の順で入れる。

メニューを選びスタートさせる

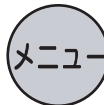
4 メニューキーを押して「4」を選ぶ。

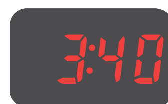
5 スタートキーを押してスタートさせる。

- 動作ランプが点灯し、焼き上がりまでの時間を1分単位で表示します。
- ミックスコールが鳴ったら本体ふたを開けてチョコチップとくるみをゆっくり、均一に入れてください。

〈表示部〉







タイマー予約で焼く場合

10分単位で最大13時間までセットできます。

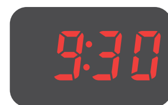
4 メニューキーを押してメニュー番号を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。

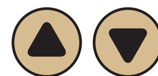
- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。
- 予約したメニューをもう一度確認したい時は、メニューキーを押してください。予約した時間表示に戻す時は、再びメニューキーを押してください。
  ※スタートキーを押した後は、表示しません。

5 スタートキーを押す。

- 表示部の":"が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分にパンを焼き上げる場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。





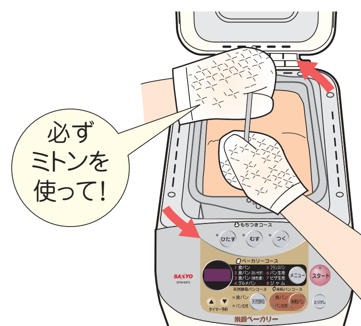



焼き上がったらパンを取り出す

焼き上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

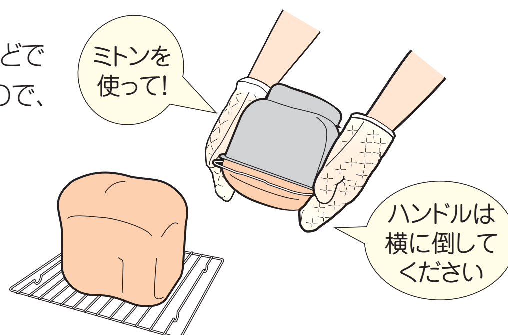
6 とりけしキーを押してパンケースを取り出す。

- 取り出し忘れを防ぐため、5分間ブザーが間欠的に鳴り、でき上がりをお知らせします。焼き上がったパンはすぐに取り出してください。



7 パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回振る。

- 網などで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った時は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。



ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

続けてご使用になる時は

庫内が冷えるまで約1時間はお待ちください。

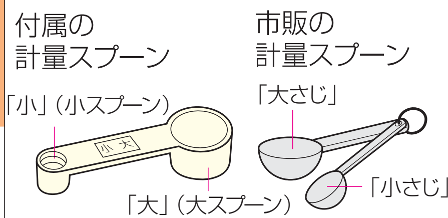
ドライイーストパンメニュー

グルメパン

作りかた……チョコレートパン（17〜18ページ）の手順で作ります。

- **予約** ……このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。
- **おいそぎ** ……このマークがついているメニューは食パン（おいそぎ）コースもお使いいただけます。その場合、材料は配合表の「おいそぎ」用の分量にしてください。
- **焼色濃** ……このマークがついているメニューは食パン（焼色濃）コースもお使いいただけます。
- ♪ ……このマークがついている材料はミックスコールが鳴った時に入れてください。

配合表の計量スプーン表示について



レーズンパン

予約　おいそぎ　焼色濃

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	180 ml	250 ml	310 ml
強力粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂糖	大2＋小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8＋0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.5
♪レーズン	80 g	100 g	140 g
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
ドライイースト	小1＋0.8	小1＋0.8＋0.5	小2＋0.5
♪レーズン	50 g	65 g	80 g

ポイント! レーズンは湯でサッと洗って水気を切ります。
ラム酒や水分に漬けすぎると、つぶれやすくなります。

くるみパン

予約　おいそぎ　焼色濃

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	180 ml	250 ml	310 ml
強力粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂糖	大2＋小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8＋0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.5
♪くるみ（きざ	80 g	100 g	140 g
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
ドライイースト	小1＋0.8	小1＋0.8＋0.5	小2＋0.5
♪くるみ（きざ	50 g	65 g	80 g

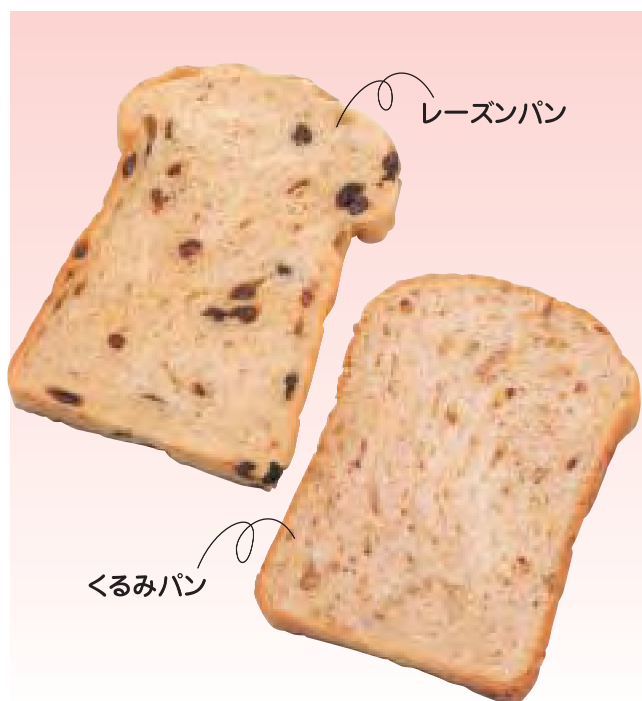
牛乳パン

予約　おいそぎ　焼色濃

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	90 ml	130 ml	170 ml
牛乳	100 ml	130 ml	150 ml
強力粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂糖	大2＋小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8＋0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.5
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
ドライイースト	小1＋0.8	小1＋0.8＋0.5	小2＋0.5

ポイント!

牛乳は室温に戻してください。生乳は一度沸騰させ、室温に戻してからお使いください。



紅茶パン

おいそぎ 焼色濃

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	180 ml	250 ml	310 ml
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
紅茶の葉	5 g	8 g	10 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
ドライイースト	小1+0.8	小1+0.8+0.5	小2+0.5

ポイント!

紅茶の葉はお好みのものをきざんで入れてください。

モカパン

おいそぎ

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	150 ml	210 ml	250 ml
インスタントコーヒ	小さじ2	小さじ3	小さじ4
湯	20 ml	20 ml	30 ml
コーヒーリキュー	小さじ2	大さじ1+小さじ1	大さじ2
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.5	小0.8	小1
砂　糖	大4	大5	大6
スキムミルク	大1	大1+小1+0.8	大2
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
ドライイースト	小1+0.8	小1+0.8+0.5	小2+0.5

ポイント!

インスタントコーヒーは分量の湯で溶かし、冷ましてください。
※やけどには充分ご注意ください。

玉ねぎベーコンパン

予約 おいそぎ 焼色濃

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	280 ml
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
玉　ね　ぎ	50 g	70 g	100 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5
♪ベーコン	40 g	60 g	80 g
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
玉　ね　ぎ	40 g	55 g	75 g
ドライイースト	小1+0.8	小1+0.8+0.5	小2+0.5
♪ベーコン	25 g	35 g	50 g

ポイント!

玉ねぎは5mmのさいの目切りにし、バターで炒め塩・こしょうして冷ましてください。
ベーコンは2cmの角切りにし、軽く炒めて冷ましてください。

ほうれん草パン

予約 おいそぎ 焼色濃

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	120 ml	170 ml	200 ml
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ほうれん草	80 g	100 g	140 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5
おいそぎ用	1斤	1.5斤	2斤
ほうれん草	60 g	80 g	100 g
ドライイースト	小1+0.8	小1+0.8+0.5	小2+0.5

ポイント!

ほうれん草はゆでて水気を切り、細かくきざんだものを計量してください。

ドライイーストパンメニュー

グルメパン

ピーナッツバターパン

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	190 ml	260 ml	320 ml
強力粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂糖	大3	大4	大6
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
ピーナッツバター	50 g	70 g	100 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5

コーンマヨネーズパン

予約 焼色濃

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	160 ml	210 ml	260 ml
強力粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂糖	大2+小1	大3	大4
スキムミルク	小0.8+0.8	小2	大1
マヨネーズ	15 g	20 g	30 g
スイートコーン	50 g	70 g	100 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5

ポイント!

スイートコーンは缶詰を使う場合は、缶汁をよく切りさらにキッチンペーパーで水気をふいてください。
冷凍を使う場合は、ゆでてから水気をふいてください。

パネトーネ

予約

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	70 ml	90 ml	120 ml
牛乳	50 ml	70 ml	100 ml
溶き卵	20 g	30 g	40 g
強力粉	250 g	340 g	450 g
塩	小0.8	小1	小0.8+0.5
砂糖	大4	大5	大7
バター	40 g	50 g	70 g
ドライイースト	小0.8+0.5	小1+0.8	小1+0.8+0.5
♪ドライフルーツ	80 g	120 g	160 g

ポイント!

ドライフルーツは、ドレンチェリー・アンゼリカ・オレンジピール・レーズンなどを細かくきざみ、ラム酒に漬けたものを使います。

いちごくるみパン

予約

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	110 ml	150 ml	180 ml
いちごジャム	80 g	100 g	150 g
強力粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.5	小0.8	小1
砂糖	大4	大5	大7
スキムミルク	大1	大1+小1+0.8	大2
ショートニング	20 g	26 g	33 g
ドライイースト	小1	小0.8+0.5	小1+0.5
♪くるみ(きざむ)	30 g	45 g	60 g

スイートポテトパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	150 ml	210 ml	260 ml
強　力　粉	280 g	380 g	480 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂　糖	大3	大4	大6
スキムミルク	大1	大1＋小1＋0.8	大2
ショートニング	20 g	26 g	33 g
さつまいもの甘煮（作りかた右記）	110 g	150 g	200 g
シ　ナ　モ　ン	小さじ1/2強	小さじ1	小さじ1＋1/2
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.5

●さつまいもの甘煮●

■材料

さつまいも……350g

水……………600ml　　レモン汁……小さじ2

砂糖…………100g　　シナモン………少々

■作りかた

①さつもいもは皮つきのまま1cm角に切る。

②さつまいもと水・砂糖・レモン汁をなべに入れ、さつまいもがやわらかくなるまで煮る。

③シナモンをふり、冷ます。

はちみつ入り全粒粉パン

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	220 ml	290 ml
強　力　粉	135 g	180 g	240 g
全　粒　粉	165 g	220 g	300 g
塩	小0.8＋0.5	小1＋0.8	小2＋0.5
は　ち　み　つ	40 g	50 g	70 g
スキムミルク	大1	大1＋小1	大2
ショートニング	11 g	15 g	20 g
ドライイースト	小1＋0.5	小2	小2＋0.8

ライ麦パン

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	310 ml
ラ　イ　麦　粉	40 g	50 g	60 g
強　力　粉	240 g	330 g	440 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂　糖	小1＋0.5	小2	大1
ショートニング	4 g	5 g	6 g
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.5

ポイント!

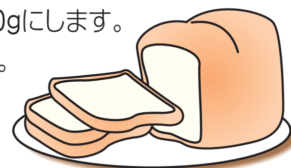
グルメパンを上手に焼くために、加える材料の量に気をつけてください。

ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。

野　菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。

穀　類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280g、1.5斤は380g、2斤は500gにします。小麦粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。

牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

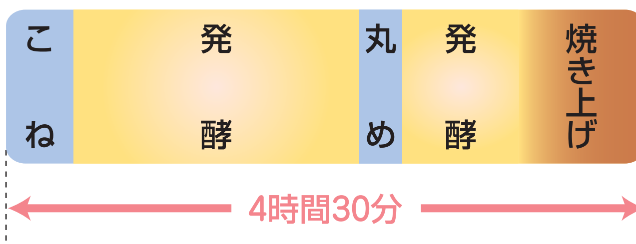


ドライイーストパンメニュー

フランスパン



工程と時間

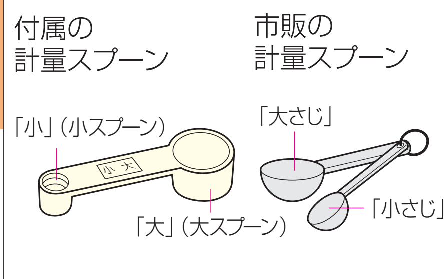


フランスパン

材　　料	1斤	1.5斤	2斤
水	190 ml	250 ml	330 ml
強　力　粉	265 g	360 g	470 g
薄　力　粉	15 g	20 g	30 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂　　糖	小1＋0.5	小2	大1
ショートニング	4 g	5 g	6 g
ドライイースト	小1	小1＋0.5	小2

- フランスパンは小麦粉と塩を基本としたシンプルなパンですので小麦粉の種類・室温・水温等によって、できばえが異なります。
  また、焼き色も薄めで、食パンよりも小さめに焼き上がります。

配合表の計量スプーン表示について



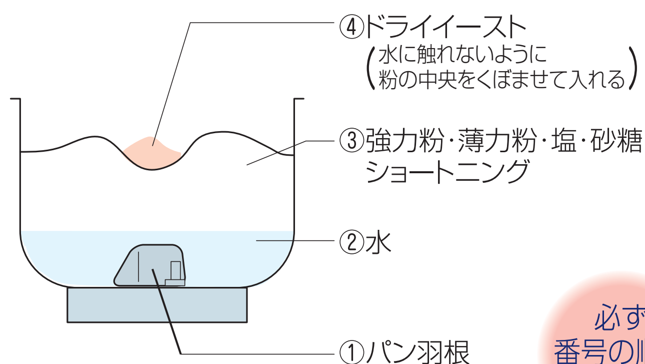
準　備

1 材料をパンケースに入れる。

- 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

2 パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。

3 さし込みプラグをさし込む。



必ず番号の順で入れる。

メニューを選びスタートさせる

4 **メニューキーを押して「5」を選ぶ。**

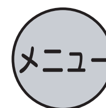
5 **スタートキーを押してスタートさせる。**

- 動作ランプが点灯し、焼き上がりまでの時間を1分単位で表示します。

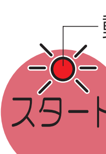
〈表示部〉







動作ランプ



タイマー予約で焼く場合

10分単位で最大13時間までセットできます。

4 **メニューキーを押してメニュー番号を選んだら ▲ ▼ キーを押して予約時間をセットする。**

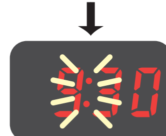
- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。
- 予約したメニューをもう一度確認したい時は、メニューキーを押してください。予約した時間表示に戻す時は、再びメニューキーを押してください。
  ※スタートキーを押した後は、表示しません。

5 **スタートキーを押す。**

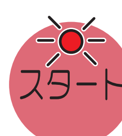
- 表示部の" : "が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分にパンを焼き上げる場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。









焼き上がったらパンを取り出す

焼き上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

6 **とりけしキーを押してパンケースを取り出す。**

- 取り出し忘れを防ぐため、5分間ブザーが間欠的に鳴り、でき上がりをお知らせします。焼き上がったパンはすぐに取り出してください。

7 **パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回振る。**

- 網などで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った時は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。

ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

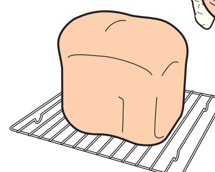
続けてご使用になる時は

庫内が冷えるまで約1時間はお待ちください。





ハンドルは横に倒してください



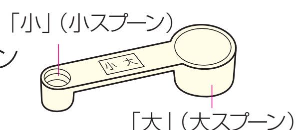
ドライイーストパンメニュー

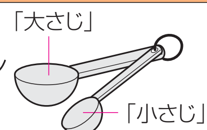
フランスパン

作りかた……フランスパン（23～24ページ）の手順で作ります。

予約 …このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

配合表の計量スプーン表示について

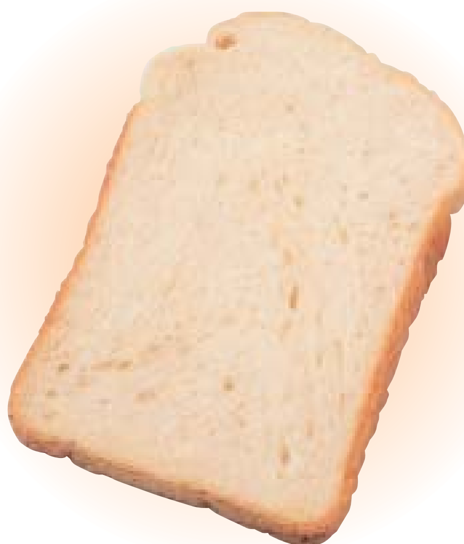
付属の計量スプーン


市販の計量スプーン


サワークリームパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	100 ml	140 ml	180 ml
溶　き　卵	30 g	40 g	50 g
サワークリーム	45 g	60 g	80 g
強　力　粉	265 g	360 g	470 g
薄　力　粉	15 g	20 g	30 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂　糖	大1＋小2	大2	大3
ドライイースト	小1	小0.8＋0.5	小1＋0.8



ごまわかめパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	160 ml	220 ml	290 ml
強　力　粉	265 g	360 g	470 g
薄　力　粉	15 g	20 g	30 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂　糖	小1＋0.5	小2	大1
ショートニング	4 g	5 g	6 g
白　ご　ま	15 g	20 g	30 g
乾燥わかめ	4 g	6 g	8 g
ドライイースト	小1	小1＋0.5	小2

ポイント!

乾燥わかめは水に浸して戻し、水気をよくしぼってからきざんでください。



ピザパン

~~予約~~

材　　料	1斤	1.5斤	2斤
水	160 ml	220 ml	290 ml
ピザソース	30 g	45 g	60 g
オリーブ油	小さじ1	小さじ2	大さじ1
強力粉	270 g	360 g	470 g
薄力粉	10 g	20 g	30 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂糖	小1＋0.5	小2	大1
サラミ	10 g	20 g	30 g
スライスチーズ	1枚	1＋1/2枚	2枚
乾燥バジル	小さじ1/2	小さじ1	小さじ2
ドライイースト	小1	小1＋0.5	小2



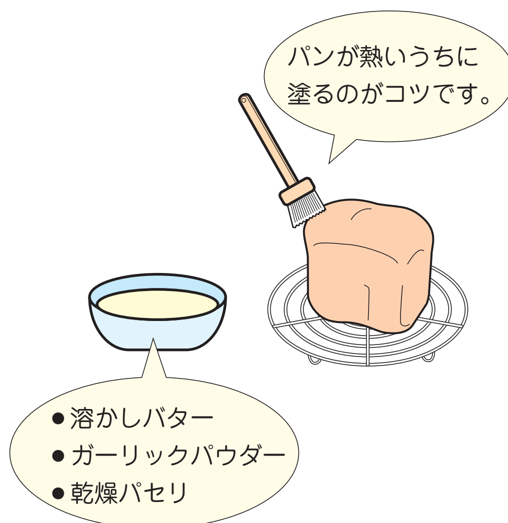
ポイント!

サラミは5mm角、スライスチーズは1cm角に切ってください。

ガーリックフランスパン

材　　料	1斤	1.5斤	2斤
水	190 ml	250 ml	330 ml
強力粉	265 g	360 g	470 g
薄力粉	15 g	20 g	30 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂糖	小1＋0.5	小2	大1
ショートニング	4 g	5 g	6 g
乾燥パセリ	小さじ1/2	小さじ1/2強	小さじ1
ガーリックパウダー	小さじ1/2	小さじ1/2強	小さじ1
ドライイースト	小1	小1＋0.5	小2

仕上げ用材料	
溶かしバター	20 g
ガーリックパウダー	小さじ1
乾燥パセリ	適量



ポイント!

パンが焼き上がる前に仕上げ用材料を全て混ぜたものを用意し、パンが焼き上がったらすぐに取り出し、パンの表面にはけでまんべんなく塗ってください。

パン生地



工程と時間



予約 ……このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

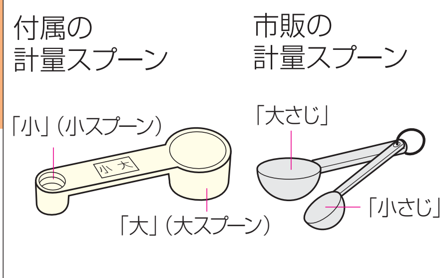
バターロール

予約

生地材料	16個分	24個分
水	185 ml	270 ml
卵	1個(L)	1+1/2個(L)
強力粉	380 g	560 g
塩	小0.8+0.5	小1+0.8
砂糖	大4+小2	大7
スキムミルク	大2	大3
バター(1cm角)	60 g	85 g
ドライイースト	小1+0.8	小2+0.5

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン　市販の計量スプーン



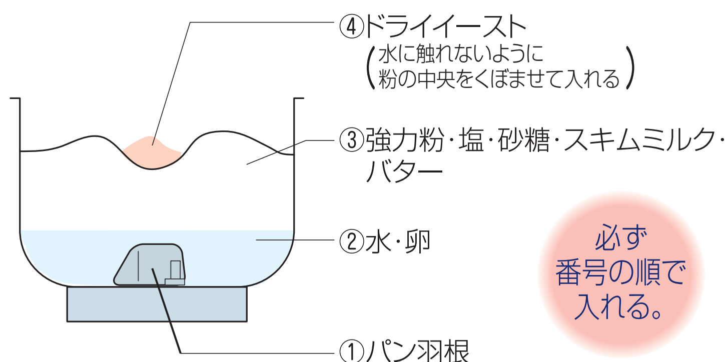
仕上げ用材料	
溶き卵	1個(M)

準　備

1 **材料をパンケースに入れる。**
- 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

2 **パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。**

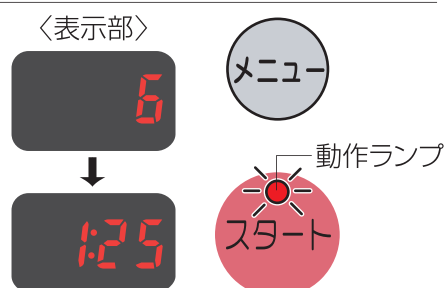
3 **さし込みプラグをさし込む。**



メニューを選びスタートさせる

4 **メニューキーを押して「6」を選ぶ。**

5 **スタートキーを押してスタートさせる。**
- 動作ランプが点灯し、でき上がりまでの時間を1分単位で表示します。



タイマー予約で作る場合 10分単位で最大13時間までセットできます。

4 メニューキーを押してメニュー番号を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。

- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。
- 予約したメニューをもう一度確認したい時は、メニューキーを押してください。予約した時間表示に戻す時は、再びメニューキーを押してください。
  ※スタートキーを押した後は、表示しません。

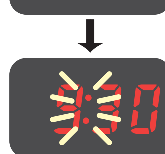
（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分に生地を作る場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。





5 スタートキーを押す。

- 表示部の":"が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。



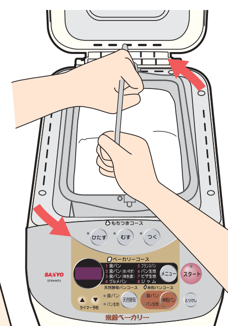


でき上がったら生地を取り出す

でき上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

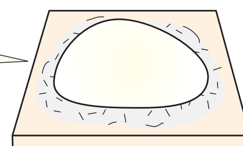
6 とりけしキーを押してパンケースを取り出す。

- でき上がった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。



7 生地を傷めないように取り出す。

強力粉をふったこね板に取り出す



ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

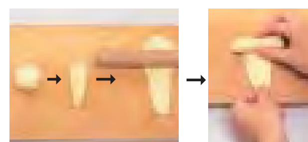
分割・成形・焼き上げ

分割・成形・焼き上げのコツについて詳しくは「生地の扱いかた」（☞ 29ページ）をご覧ください。

8 生地を16（24）等分して丸め、ふきんをかけて約15～20分休ませる。（ベンチタイム）



9 生地をにんじん型にして、めん棒で薄く伸ばして生地の端を手前に少しひっぱりながら、広いほうから巻く。（成形）



10 オーブンの受皿に薄く油を塗り、巻き終わりを下にして生地を並べ霧吹きをし、35～38℃で30～40分発酵させる。（発酵）



11 生地の表面に仕上げ用の溶き卵を塗り、予熱したオーブンで15～20分焼く。（焼き上げ）

約180℃



ドライイーストパンメニュー

パン生地【生地の扱いかた】

生地ができたら以下の手順を基本にしてお好みのパンに仕上げてください。
天然酵母パンを作る場合にも参考にしてください。

打ち粉

生地がべたつく場合時は、分割・成形がしやすいように
強力粉をめん棒やこね板、生地にふります。

ガス抜き

ふくらんだ生地の真ん中をげんこつで軽く押さえてガスを抜き、
生地をひとまとめにします。

分割

最初のうちは重さを量りながら等分になるように切り分けましょう。
生地は手でちぎらないで、傷めないようにスケッパーを使ってください。
分割中は生地が乾燥しないようにふきんなどをかけておきましょう。

丸め ガス抜き

分割した生地をひとつずつ、きれいな面を出して表面を手のひらで
包み込むように丸め、丸め終わりをしっかり閉じます。
おだんごのように両手のひらの間で、ころがして丸めないでください。

ベンチタイム

傷んだ生地を回復させるため室温で休ませます。
生地が乾燥しないように、かたくしぼったぬれぶきんをかけておきます。

成形

お好みの形に作ります。仕上がりがきれいになるように
滑らかな面を表に出します。

霧吹き

生地の表面が乾かない程度に霧吹きします。

発酵

オーブンまたは35～38℃の場所で行ないます。

オーブンによって発酵状態に差が出ますのでオーブンの特徴をよく
知っておいてください。
発酵完了の目安は約2倍の大きさになることです。

溶き卵を塗る

つやのある焼色がつくように、全卵を溶いて生地の表面に
はけで均一に塗ります。

焼き上げ

一度に焼けない場合は残りの分を少しの間、冷蔵庫に入れておいたり、
途中の発酵時間を調整して発酵しすぎないようにします。

焼き上げの温度はオーブンによって異なります。お手持ちのオーブンの
くせを知り、調節してください。このメニュー集では目安温度を 180℃ で
記載しています。


打ち粉


ガス抜き


分割


丸め・ガス抜き


ベンチタイム


成形


霧吹き

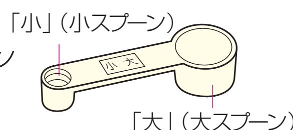

溶き卵を塗る

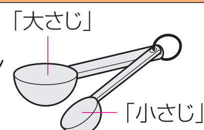
ベーカリーコースを使う

作りかた……バターロール（27〜28ページ）の手順で生地を作ります。

予約（×）……このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン


市販の計量スプーン


メロンパン

予約（×）

生地材料	16個分	24個分
バターロールの生地材料	☞27ページ	

トッピング材料	16個分	24個分
バター	130 g	200 g
砂糖	100 g	160 g
卵	1+1/2個（M）	2個（M）
バニラエッセンス	少々	少々
薄力粉	300 g	460 g
ベーキングパウダー	小さじ1+1/3	小さじ2

仕上げ用材料	
グラニュー糖	適量

●トッピング●

■作りかた

①バターをクリーム状に練り、砂糖を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。

②卵とバニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。

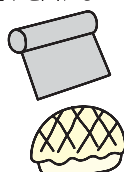
③合わせてふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。



分割・成形・焼き上げ

❶生地を16（24）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷トッピングを16（24）等分し円形に伸ばして❶にかぶせ、形を整えてスケッパーで格子模様をつけ、グラニュー糖を表面にまぶす。



❸オーブンの受皿に薄く油をぬり、❷を並べて35〜38℃で30〜50分発酵させる。

❹予熱したオーブンで15〜20分焼く。

約170℃

あんパン

予約（×）

生地材料	16個分	24個分
バターロールの生地材料	☞27ページ	

あん材料	16個分	24個分
あん	480 g	720 g

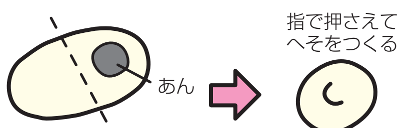
仕上げ用材料	
溶き卵	1個（M）
けしの実	適量

分割・成形・焼き上げ

❶生地を16（24）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷あんは16（24）等分し平たい丸型にしておく。

❸❶を丸く伸ばし、❷を包み込み、中央を指で押さえて、おへそを作る。



❹オーブンの受皿に薄く油をぬり、❸を並べて35〜38℃で30〜40分発酵させる。

❺溶き卵をぬり、けしの実をふる。予熱したオーブンで15〜20分焼く。

約180℃



ドライイーストパンメニュー

パン生地

オニオンロール

予約

生地材料		
オニオンロール	14個分	22個分
バターロールの生地材料	16個分	24個分
	☞27ページ	

トッピング材料	14個分	22個分
ロースハム（3mm幅の千切り）	180 g	250 g
玉ねぎ（2つ割りにして薄切り）	290 g	400 g
ピーマン（4つ割りにして薄切り）	130 g	180 g
マヨネーズ	95 g	130 g

仕上げ用材料	
溶かしバター	適量
溶き卵	1個（M）



分割・成形・焼き上げ

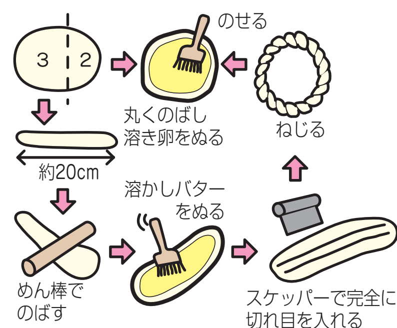
❶生地を14（22）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷トッピングの具を混ぜ合わせて14（22）等分する。

ポイント! 具を混ぜると水気がよくでるので、しっかりと水気を切りましょう。

❸1個分の生地を3対2位に切り分け小さい生地は直径9～10cmの円形にして、油を薄くぬった受皿に並べる。

❹大きい生地は20cmの帯状に伸ばし溶かしバターをぬって切り目を2本入れ、両端をひっぱりながらねじってリング状にし、溶き卵をぬった❸の生地の周囲にのせる。（イラスト参照）



❺❷を❹の中央にのせ、ねじった生地に溶き卵をぬる。

❻霧を吹いて、35～38℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる。

❼予熱したオーブンで15～20分焼く。180～190℃

成形する形も
いろいろ
工夫してみてね!!



バリエーション

コーンパン（7個分）

トッピング材料	7個分
スイートコーン	110 g
玉ねぎ（4つ割りにして薄切り）	100 g
マヨネーズ	40～45 g
塩・こしょう	少々

■作りかた
トッピング材料をあえたものをオニオンロールと同様に生地の中央にのせて作ります。

チーズパン（7個分）

トッピング材料	7個分
プロセスチーズ（1cm角切り）	70 g

■作りかた
オニオンロールと同様に生地の中央にのせて作ります。

ベーカリーコースを使う

スイートロール

予約

生地材料	18cmのケーキ型2個分
バターロールの生地材料	16個分☞27ページ

フィリング材料	
レーズン	75 g
くるみ	45 g
グラニュー糖	50 g
シナモン	大さじ1+1/2
溶かしバター	大さじ1

	仕上げ用材料	
Ⓐ	溶き卵	1個(M)
Ⓐ	粉砂糖	40 g
Ⓐ	バター(室温でやわらかくする)	2 g
Ⓐ	牛乳	大さじ1



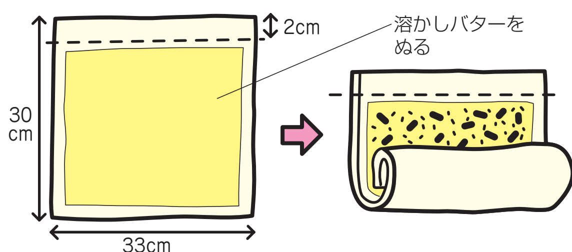


分割・成形・焼き上げ

❶生地を2等分し、それぞれ約30cm×33cmの長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ幅2cmほど残して全面にハケで溶かしバターをぬる。

❷レーズンは熱湯で湯どおしして水気を切り、くるみは粗くきざんでおく。

❸❶の上に、❷のレーズンとくるみとグラニュー糖とシナモンを合わせ、2等分しておいたものをそれぞれに散らす。



❹手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。

❺❹をそれぞれ約4cm間隔に印をつけ、スケッパーで7個に切り分ける。

❻ケーキ型に薄く油をぬり、❹を少し間隔を開けて並べ、霧を吹き、35〜38℃で30〜40分発酵させる。



❼❻の表面に溶き卵を塗り、予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

❽焼き上がったら、型から出して冷まし、Ⓐの材料を混ぜ合わせたものを上からかける。

約180℃

バリエーション

シナモンロール

フィリング材料	
スイートロールのフィリング材料	☞上記

■作りかた
スイートロールの生地をひとつづつオーブンの受皿に並べて焼く。

アーモンドロール

フィリング材料	
グラニュー糖	80 g
アーモンドスライス	80 g

■作りかた
フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

ココアロール

フィリング材料	
ココア	大さじ3
グラニュー糖	80 g
アーモンドスライス	50 g

■作りかた
フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

ドライイーストパンメニュー

パン生地

ドーナツ

予約

生地材料		
リング型	8個	12個
卵型	8個	12個
ツイスト型	8個	12個
バターロールの生地材料	16個分	24個分
	☞27ページ	

トッピング材料	
シナモン	40 g
グラニュー糖	大さじ1
チョコレート	適量
生クリーム	適量
粉砂糖	適量

仕上げ用材料	
揚げ油	適量

デコレーション例

Ⓐ あつあつのうちにシナモンシュガーをまぶす。

Ⓑ 溶かしたチョコレートにつける。

Ⓒ 切り込みを入れ、生クリームを絞りフルーツを飾る。



分割・成形・焼き上げ

❶ ガス抜きをして、生地を2等分する。
（1つをリング・卵形、1つをツイスト形に使う）

❷ リング・卵形は、生地を厚さ2cmに伸ばしドーナツ形で抜く。（コップやびんのふたなどを代用してもよいでしょう）抜いて残った生地は、丸くまとめ卵形に成形する。

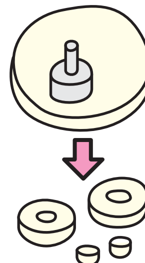
❸ ツイスト形は、❶の生地を8（12）等分し生地を細長くのばしながらねじり、両端を持ち上げてツイスト形にする。

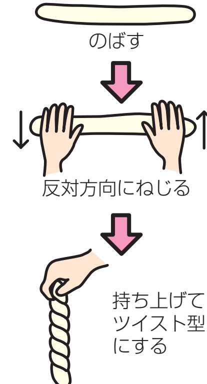
❹ オーブンの受皿に薄く油をぬり、❷や❸を並べて、35～38℃で20～30分（約2倍になるまで）発酵させる。

❺ 約170℃に熱した油で、途中ひっくり返しながら、ゆっくりと揚げる。

❻ お好みに合わせて飾る。







プチパン

生地材料	15個分	20個分
水	250 ml	330 ml
強力粉	380 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大3	大4
スキムミルク	小2	大1
ショートニング	26 g	35 g
ドライイースト	小0.8＋0.5	小1＋0.8

仕上げ用材料	
上新粉	適量



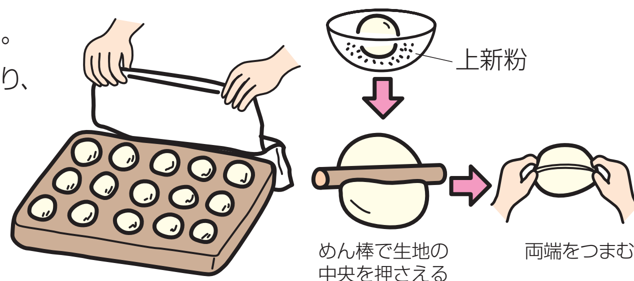
分割・成形・焼き上げ

❶ 生地を15（20）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷ ❶に上新粉をまぶし、生地の中央にめん棒を押し当てて溝を作り、両端をつまんで山と山を合わせる。

❸ オーブンの受皿に薄く油をぬり、❷を並べて35～38℃で30～40分発酵させる。

❹ 予熱したオーブンで13～15分焼く。 約180℃



編みパン

予約

生地材料	3個分	4個分
水	200 ml	240 ml
卵	1個(L)	1+1/2個(M)
強　力　粉	420 g	560 g
塩	小1+0.5	小2
砂　　　糖	大2+小1	大3
バター(1cm角)	38 g	50 g
ドライイースト	小1+0.5	小2

仕上げ用材料	
溶　き　卵	1個(M)
け し の 実	適量

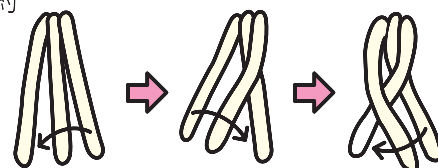
ポイント!

お手持ちのオーブンに合わせて生地を分割してください。
成形発酵で、かなりふくらむので、くっつかないよう間隔を広くとってください。



分 割・成 形・焼き上げ

❶ガス抜きをして、3(4)等分してさらにそれぞれを3等分して約25cmの長さに両端を少し細めにしてひも状にする。



❷❶をみつ編み状に編む。端はしっかりと止めておく。

❸オーブンの受皿に薄く油をひき、❷を並べ35〜38℃で20〜25分(約2倍になるまで)発酵させる。

❹溶き卵をぬり、けしの実を散らして予熱したオーブンで15〜20分焼く。
約190℃

中華まんじゅう

生地材料	20個分
水	230 ml
強　力　粉	100 g
薄　力　粉	300 g
塩	小0.8
砂　　　糖	大2+小2
ラ　ー　ド	20 g
ドライイースト	小1

具　材　料	20個分
豚 ひ き 肉	270 g
生 し い た け	4枚
た け の こ	130 g
長　ね　ぎ	1+1/3本
し ょ う が	1片
ご　ま　油	大さじ1+1/2
し ょ う ゆ	小さじ1+1/2
塩	小さじ1
こ し ょ う	少々
砂　　　糖	小さじ1+1/2

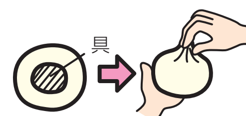
分 割・成 形・焼き上げ



❶生地を20等分して丸め、ふきんをかけて10〜15分休ませる。

❷ボールに豚ひき肉・ごま油・しょうゆに、すりおろしたしょうが(1/2片)を入れて練っておき、みじん切りにした生しいたけ・たけのこ・長ねぎと残りのしょうがを加え、塩・こしょう・砂糖で味を調えながらさらに練り合わせ、20等分しておく。

❸生地を円形にのばし、❷をのせ周囲を絞るようにして寄せて包み形を丸く整える。



❹5cm角に切った硫酸紙に、包み終わりを上にしてのせる。

❺打ち粉をしたオーブンの受皿に❹を並べ、35〜38℃で20〜30分発酵させる。

❻蒸し器に❺を並べ、強火で20〜25分蒸す。

ドライイーストパンメニュー

パン生地

クロワッサン

予約（×）

生地材料	16個分	20個分
水+卵(M)1個	265 ml	330 ml
強力粉	300 g	400 g
薄力粉	100 g	100 g
塩	小0.8+0.5	小1+0.5
砂糖	大4+小1	大5+小1
スキムミルク	大4	大5
バター(1cm角)	50 g	60 g
ドライイースト	小1+0.8+0.5	小2+0.8

※水+卵(M)1個を計量する時は、計量カップに卵を割り入れ、水を足して配合表の分量にしてください。

折り込み材料	16個分	20個分
バター	160 g	200 g

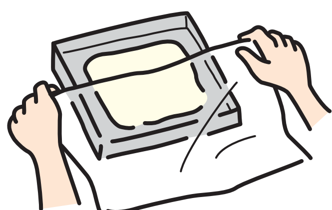
仕上げ用材料	
溶き卵	1個(M)



ベーカリーコースを使う

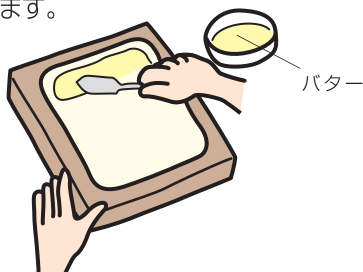
分割・成形・焼き上げ

❶生地を2等分し、それぞれ約15×30cmの長方形に伸ばし、アルミのバットなどに敷きつめてラップをかぶせ、冷蔵庫で約30分から1時間休ませる。

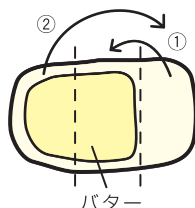


※室温が高い時（約28℃以上）は、少し長めに冷やしてください。

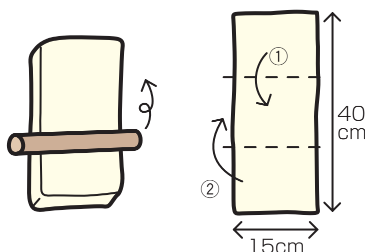
❷生地をめん棒で15×45cm位の長方形に伸ばし、かためのポマード状に練ったバターを生地の奥の方2/3位の部分に、周囲を1cm位残して、バターナイフなどで並べていきます。



❸全体を3つ折りにして、生地の両端をバターがはみ出ないようにしっかりと押さえておく。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませる。

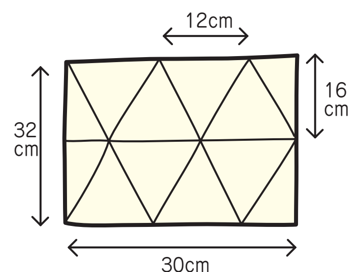


❹❸の生地の折やまを縦にして15×40cm位に伸ばし、再び3つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。

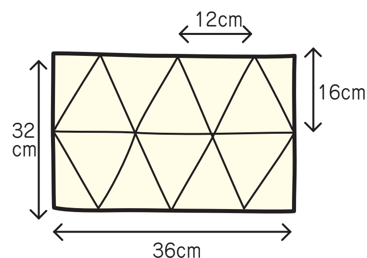


❺❹を3回くり返し、再び冷蔵庫で約3時間から一晩休ませる。

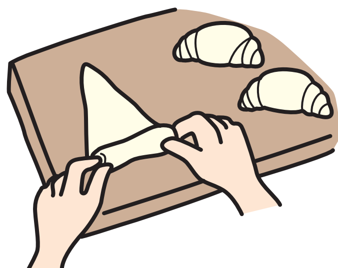
❻16個分の場合、1つの生地で32×30cmの長方形に伸ばし高さ16cm、底辺12cm位の三角形を8枚作る。



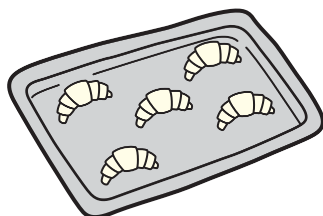
20個分の場合、1つの生地で32×36cmの長方形に伸ばし高さ16cm、底辺12cm位の三角形を10枚作る。



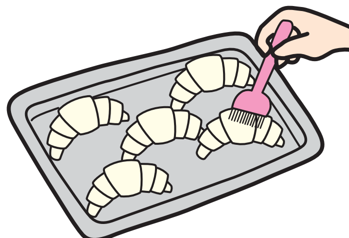
❼底辺から先端にむかって巻く。



❽オーブンの受皿に薄く油をぬり、❼の巻き終わりを下にして並べ、軽く生地を押さえる。



❾霧吹きをして軽くラップをかけ室温で40〜60分（約2倍になるまで）発酵させた後、溶き卵をぬる。



❿予熱したオーブンで、10〜20分焼く。

約190℃〜200℃

ポイント!

クロワッサンは、バターを生地に折り込む時に、溶けてしまうと、うまく層になりません。
生地は充分に冷やしてから折り込んでください。又、折り込むバターがやわらかすぎると、バターが溶けやすいので気をつけてください。
室温が高い時（28℃以上）は、少し長めに（30〜60分位）冷やしてください。

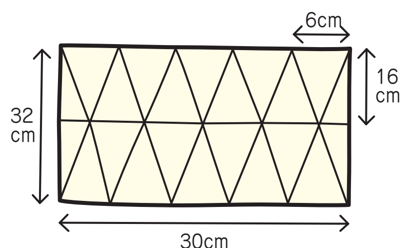
バリエーション

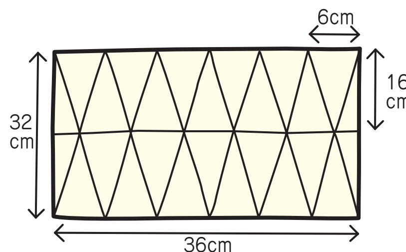
● 1口サイズのクロワッサンを作る時は…

❶クロワッサンの生地は作りかた❶〜❺と同じように作ります。

❷16個分の場合、1つの生地で32×30cmの長方形に伸ばし、高さ16cm底辺6cm位の三角形を18枚作る。
（2つの生地で、36個のクロワッサンを作ることができます。）

20個分の場合、1つの生地で32×36cmの長方形に伸ばし、高さ16cm底辺6cm位の三角形を22枚作る。
（2つの生地で、44個のクロワッサンを作ることができます。）





❸クロワッサンの作りかたの❼〜❿と同じように焼き上げます。焼き時間は少し早めに焼き上がる時があります。

ドライイーストパンメニュー

パン生地

デニッシュペストリー

予約

生地材料	
クロワッサンの生地材料	☞35ページ

☞35ページ

デコレーション材料	
お好みのフルーツ	適量
ココナッツ	適量
グラニュー糖	適量

仕上げ用材料	
溶き卵	1個(M)
卵白	少量

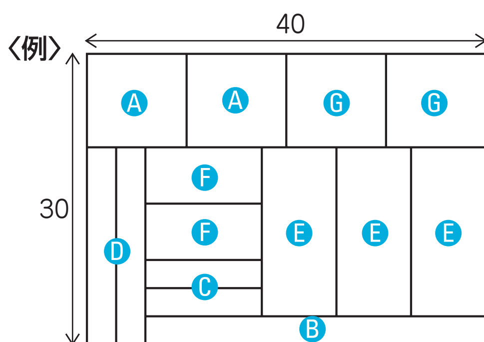


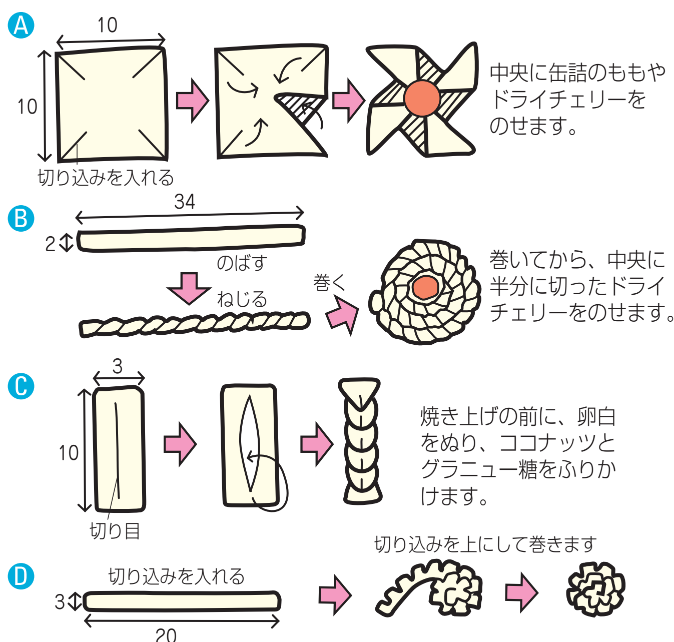
分割・成形・焼き上げ

クロワッサンの作りかたの❶～❺までできれば、生地を厚さ3mm(30×40cmの大きさ)にめん棒で伸ばしお好みの形に成形します。(イラスト参照)

成形発酵から焼き上げまではクロワッサンと同様です。

〈例〉



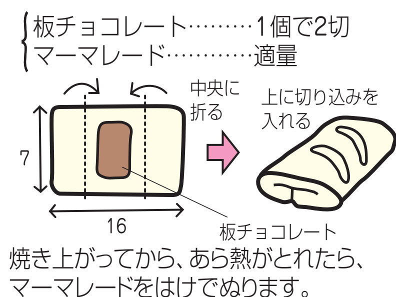


※デコレーションはお好みでいろいろ試してください。

バリエーション

チョコレートデニッシュ E

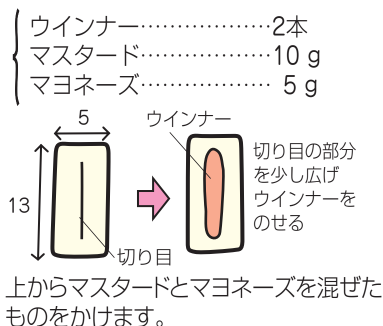
板チョコレート………1個で2切
マーマレード…………適量



焼き上がってから、あら熱がとれたら、マーマレードをはけでぬります。

ウインナーデニッシュ F

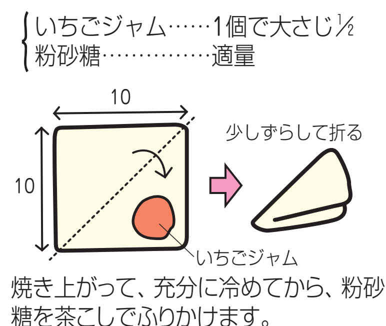
ウインナー…………………2本
マスタード…………………10 g
マヨネーズ………………… 5 g



上からマスタードとマヨネーズを混ぜたものをかけます。

いちごデニッシュ G

いちごジャム……1個で大さじ½
粉砂糖……………適量



焼き上がって、充分に冷めてから、粉砂糖を茶こしでふりかけます。

バゲット・エピ

生地材料	4本分	6本分
水	250 ml	360 ml
強　力　粉	380 g	560 g
塩	小1＋0.8	小2＋0.5
砂　　　糖	大1＋小1	大1＋小2
ドライイースト	小2	小2＋0.8

バゲット用材料	
バ　タ　ー	適量

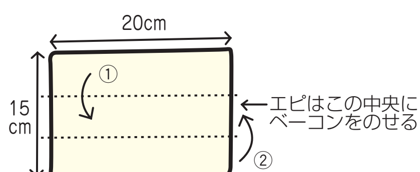
エピ用材料	
ベーコン	1本につき2枚



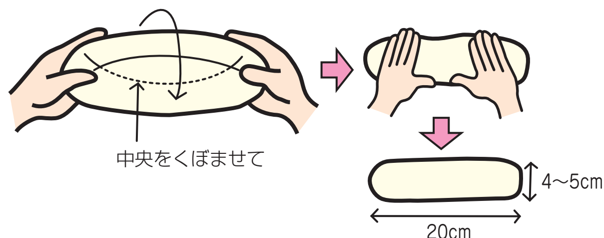
分割・成形・焼き上げ

❶生地を4(6)等分して丸め、ふきんをかけて約30分休ませる。

❷ガス抜きをして表面に薄く粉をつけ、約20×15cmに伸ばす。
バゲットは、上部1/3を手前に折り、下部1/3をその上に重ねる。
エピは、中央に2枚ずつベーコンをのせ、バゲットと同様に折る。

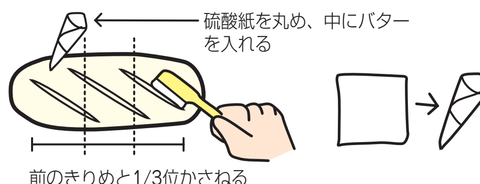


❸中央を指で少しくぼませ、中央を親指で押しながら、矢印のように手前に折る。閉じめをしっかり合わせて、両手の親指に力を入れて生地の表面を張らせる。

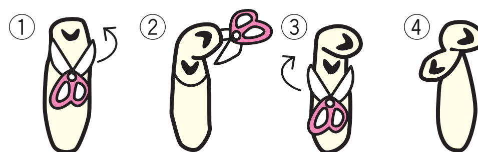


❹オーブンの受皿に薄く油を塗り、巻き終わりを下にして、5cm位離して❸を並べ、霧を吹いて35〜38℃で30〜40分（約2倍になるまで）発酵させる。

❺バゲットは、かみそりでななめに切り目を入れやわらかくしたバターを絞り込む。



エピは、生地の先から1/5の部分にぬらしたはさみを深く入れて右にふり、次にはさみをぬらして2/5の部分に入れて左にふる。これをくり返します。



❻予熱したオーブンに、手早くたっぷりと霧を吹き生地にも霧を吹き、20〜30分焼く。

約200℃

ポイント! ● フランスパンは、傷みやすい生地ですので、手早く成形しましょう。

ベーカリーコースを使う

ドライイーストパンメニュー

ピザ生地

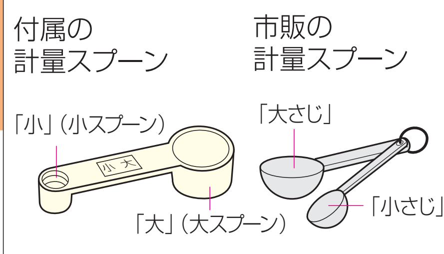


工程と時間





配合表の計量スプーン表示について



ピザ

生地材料	直径約24cmのもの3枚分	直径約24cmのもの4枚分
水	260 ml	330 ml
強力粉	400 g	500 g
塩	小0.8+0.5	小1+0.5
砂糖	大1+小2	大2
スキムミルク	大2	大2+小1
バター(1cm角)	24 g	30 g
ドライイースト	小2+0.5	小3

ウインナーピザ材料	1枚分
ピザソース	70 g
玉ねぎ(2つ割りにして薄切り)	小1個
マッシュルーム(薄切り)	50 g
ウインナー(輪切り)	7本
ピーマン(種を取り除き輪切り)	1個
ピザ用チーズ	100 g

ツナとコーンのピザ材料	1枚分
ピザソース	70 g
玉ねぎ(2つ割りにして薄切り)	小1個
ツナ(油切りする)	70〜85 g
マヨネーズ(ツナと混ぜる)	10〜15 g
スイートコーン	40〜50 g
ゆで卵(たて6つ割りにし、横半分に切る)	2個分
ピザ用チーズ	80〜100 g
黒こしょう	少々

●黒こしょうはチーズをのせる前にふります。

ホワイトソースピザ材料	1枚分
ホワイトソース(作りかた右記)	80 g
玉ねぎ(2つ割りにして薄切り)	小1/2個
ハム(4つ切り)	3枚
から揚げ(半分に切る)	6個
ピーマン(輪切り)	1+1/2個
トマト(半月の薄切り)	1/2個
ピザ用チーズ	100 g
黒こしょう	少々

●黒こしょうはから揚げ、チーズをのせる前にふります。

●ホワイトソース●

■材料(ピザ1枚分)
- バター………… 12g
- 薄力粉……… 12g
- 牛乳……… 140ml
- 塩・こしょう…… 少々

■作りかた

鍋にバターを溶かして薄力粉を加えて色づかないように炒め、牛乳を加えて溶きのばし、塩・こしょうをして味を調えます。

※1枚分の分量は少量ですので、バターや薄力粉を炒める時は、焦がさないように気をつけてください。

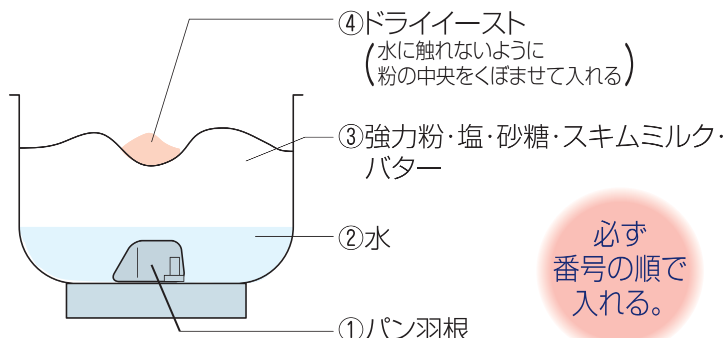
準　備

1 **材料をパンケースに入れる。**

- 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

2 **パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。**

3 **さし込みプラグをさし込む。**



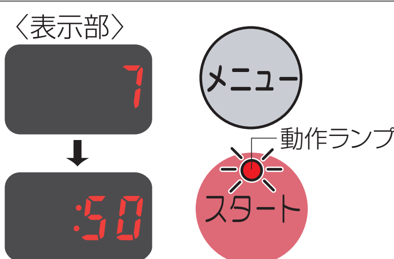
必ず番号の順で入れる。

メニューを選びスタートさせる

4 **メニューキーを押して「7」を選ぶ。**

5 **スタートキーを押してスタートさせる。**

- 動作ランプが点灯し、でき上がりまでの時間を1分単位で表示します。



タイマー予約で作る場合　10分単位で最大13時間までセットできます。

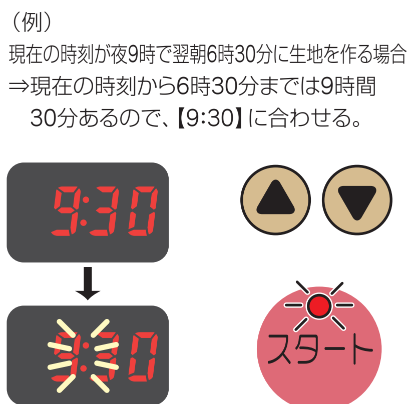
4 **メニューキーを押してメニュー番号を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。**

- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。
- 予約したメニューをもう一度確認したい時は、メニューキーを押してください。予約した時間表示に戻す時は、再びメニューキーを押してください。
  ※スタートキーを押した後は、表示しません。

5 **スタートキーを押す。**

- 表示部の":"が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分に生地を作る場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。



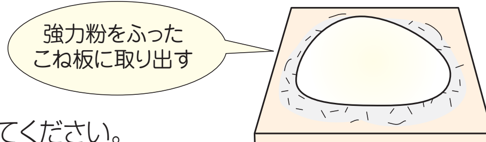
でき上がったら生地を取り出す

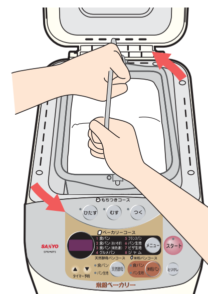
でき上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

6 **とりけしキーを押してパンケースを取り出す。**

- でき上がった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

7 **生地を傷めないように取り出す。**





ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

（次ページにつづく）

ベーカリーコースを使う

ドライイーストパンメニュー

ピザ生地

分割・成形・焼き上げ

分割・成形・焼き上げのコツについて詳しくは「生地の扱いかた」（☞ 29ページ）をご覧ください。

8 生地を3（4）等分して丸め、ふきんをかけて約10～20分休ませる。

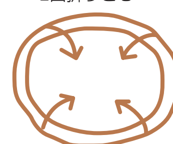
9 生地を伸ばす。

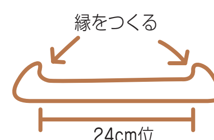
ウインナーピザ
ツナとコーンのピザ

直径約24cmに伸ばす。
※直径24cmに伸ばした時、ピザ生地4枚分は3枚分に比べ少し薄めの生地になります。

ホワイトソースピザ

直径約26～27cmに伸ばしてから周囲を1cm内側に折り込み、もう一度1cm位折り込んで縁を作る。
（ホワイトソースが流れないように）





10 オーブンの受皿に薄く油を塗り、伸ばした生地をのせ、ピザソースまたはホワイトソースを塗る。

11 生地にそれぞれ Ⓐ Ⓑ Ⓒ それぞれのトッピングをのせ、最後にチーズをのせる。

12 予熱したオーブンで15～20分焼く。 約200℃

- 生地は焼く直前に伸ばしてトッピングしてください。伸ばした生地を置いておくと発酵が進み、生地が厚くなってしまいます。
- 残った生地は伸ばしてからラップに包み、冷凍してください。焼く時は一度35～38℃で30分ほど解凍してから具をのせ、190℃に予熱したオーブンで18～22分焼きます。

作りかた……ピザ（40ページ）の手順で生地を作ります。

ピロシキ

生地材料	18個分
ピザの生地材料	3枚分 ☞ 39ページ

仕上げ用材料	
揚げ油	適量



具材料	18個分
玉ねぎ（みじん切り）	130 g
春雨（ゆでて1cm長さに切る）	50 g
合びき肉	160 g
生しいたけ（みじん切り）	20 g
にんじん（みじん切り）	20 g
しょうが（みじん切り）	14 g
塩	小さじ1
こしょう	適量
砂糖	小さじ2弱

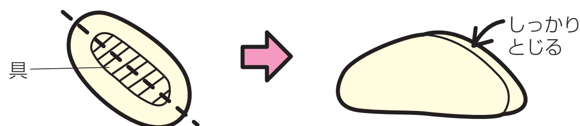
- 合びき肉をツナに変えてもよいでしょう。

分 割・成 形・焼き上げ

❶生地を18等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷具の材料を炒め、味を調えて、18個に等分しておく。

❸❶の生地をだ円形に伸ばし、❷の具をのせ2つ折りにして合わせ目をしっかり閉じて、形を整える。(イラスト参照)

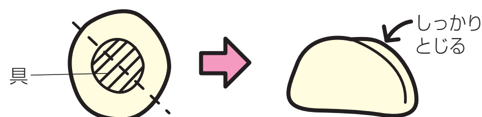


❹オーブンの受皿に薄く油をぬり、❸を並べて霧吹きし、35～38℃で20～30分（約2倍になるまで）発酵させる。

❺約170℃に熱した油で途中裏返しながら、きつね色になるまでゆっくり揚げる。

バリエーション

具の材料にカレー粉を大さじ1入れると、カレーパンになります。
包みかたは、生地を円形に伸ばし、具をのせてもよいでしょう。

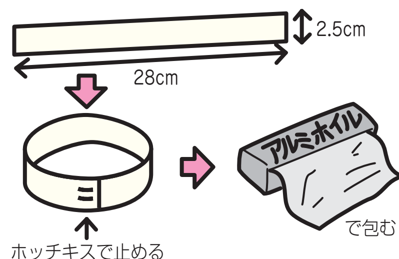


イングリッシュマフィン

生地材料	直径8.5cm深さ2.5cmのマフィン型	
	16個分	22個分
水	220 ml	290 ml
強　力　粉	340 g	450 g
薄　力　粉	40 g	50 g
塩	小1	小0.8+0.5
砂　　糖	大2+小1	大3
バ　タ　ー	26 g	35 g
ドライイースト	小1+0.8+0.5	小3

仕上げ用材料	
コーンミール	適量
ショートニング	適量

※マフィン型がない場合は、厚紙を、2.5×28cmに切り1.5cm分を重ねて輪にしてホッチキスで止め、アルミホイルで包んで使うとよいでしょう。



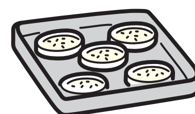
分 割・成 形・焼き上げ



❶生地を16（22）等分して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

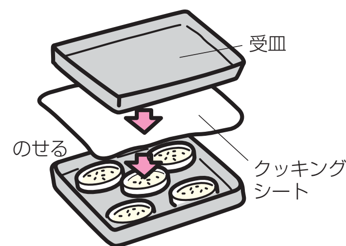
❷マフィン型の内側に、ショートニングを薄くぬっておく。

❸オーブンの受皿にクッキングシートを敷き、その上に❷の型をおいて、型の中にまんべんなくコーンミールを散らす。



❹生地を軽く手で押して平らにし、マフィン型より少し小さめにめん棒でのばし、型の中に入れる。

❺型に入れた生地の表面にもコーンミールをまんべんなく散らし、その上にクッキングシートをかけてオーブンの受皿をのせ、生地を2枚の受皿ではさんだ形にする。



❻35～38℃で、型の深さの9分目位になるまで、約30～40分発酵させる。

❼❻の生地を受皿をのせたまま、予熱したオーブンで約11～13分焼く。

約200℃

マフィンの食べ方

側面にフォークで穴をあけて2枚に割ってから、軽くトーストし、バターを塗っていただきます。包丁で2つに切ると、切り口が平らになって、バターを塗った時に、たっぷり浸み込みません。また、バターの他にスクランブルエッグやハム、ポテトサラダなどをのせたりジャムなどを塗ってみても、おいしくいただけます。



トーストした後
トッピングします。

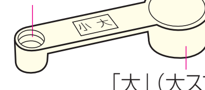


ジャムメニュー

ジャム



いちごジャム



材　料	
い　ち　ご	正味 400 g
砂　　　糖	200 g
レ モ ン 汁	大3

工程と時間

予熱　かくはん　加熱

1時間35分

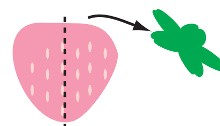
予約……材料が腐敗する恐れがあるため全てのジャムメニューが予約できません。

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン
「小」(小スプーン)
「大」(大スプーン)

市販の計量スプーン
「大さじ」
「小さじ」

ポイント!



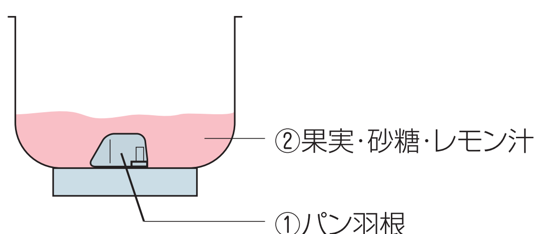
いちごは洗って水気を切り、
へたを取って半分に切る。
いちごが大きい場合は4つ切りにする。

準　備

1 **材料をパンケースに入れる。**
- ゴムべらなどで材料が軽く混ざる程度にかき混ぜる。

2 **パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。**

3 **さし込みプラグをさし込む。**



メニューを選びスタートさせる

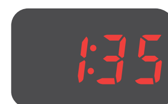
4 **メニューキーを押して「8」を選ぶ。**

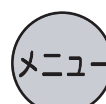
5 **スタートキーを押してスタートさせる。**
- 動作ランプが点灯し、でき上がりまでの時間を1分単位で表示します。

〈表示部〉









動作ランプ



でき上がったらジャムを取り出す

でき上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

6 とりけしキーを押してパンケースを取り出す。



7 別の容器にジャムを移し、よく冷ます。

ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

続けてご使用になる時は

庫内が冷えるまで約1時間はお待ちください。

手作りジャムは日持ちしませんので保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れ、なるべく1週間以内にお召し上がりください。





作りかた……いちごジャム（43～44ページ）の手順で作ります。

りんごジャム　予約

材　　料	
り　ん　ご	正味 400 g（中2個分）
砂　　糖	200 g
レ モ ン 汁	大3

ポイント!

りんごは皮をむき、半分をいちょう切りにし、残りはすりおろします。



キウイジャム　予約

材　　料	
キ　ウ　イ	正味 400 g（中4個分）
砂　　糖	200 g
レ モ ン 汁	大3

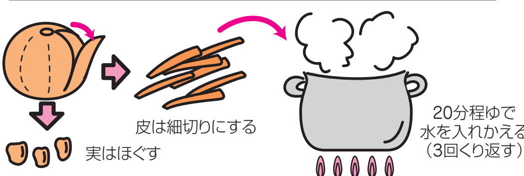
ポイント!

キウイは皮をむき、いちょう切りにします。



オレンジマーマレード　予約

材　　料	
オ レ ン ジ	正味 300 g（皮、実それぞれ中3個分）
砂　　糖	200 g
レ モ ン 汁	大3



ポイント!

オレンジは洗って水気をふき、たて6～8つ割りに切り込みを入れて皮をむき、実は袋から出して2～3つにほぐしておきます。皮を細切りにして鍋に入れ、浸るくらいの水を入れて20分程ゆでてから、湯を捨て、再び水を入れてゆでます。これを3回繰り返し、よく水分を切ります。



とろみをつけたい場合はペクチンを8～10g加えてください。

天然酵母パンメニュー

天然酵母食パン



工程と時間



ミックスコール　具入りパンを作る時に、具を入れるタイミングをブザーでお知らせします。スタートして9分後に鳴りますので、具がかたよらないようゆっくりと入れ、入れ終わればすぐに本体ふたを閉めてください。

食パン

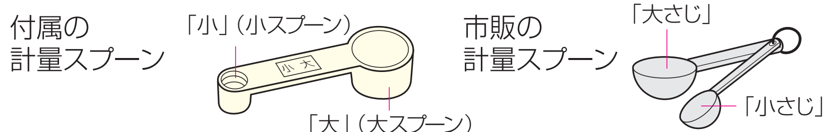
材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	300 ml
生　種	大2	大3	大4
強　力　粉	280 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1＋0.5
砂　糖	大2＋小1	大3	大4

生種おこし

材　料	1回量
水（約28～30℃）	100 ml
元　種	50 g

● 1回量で1.5斤の食パンを2～3回分作ることができます。

配合表の計量スプーン表示について



生種をおこす

1 材料を生種おこしカップに入れる。

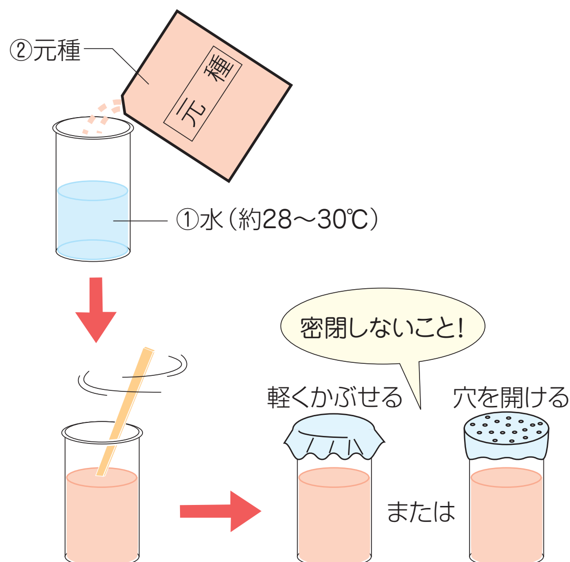
● 約28～30℃の水をお使いください。
● カップが汚れていると生種がうまくおこせません。清潔にしてお使いください。

2 割りばしなどで材料がよく混ざるようにかき混ぜる。

● なるべく新しい割りばしをお使いください。特に酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしを使ったり、元種や生種を納豆の側に置かないよう注意してください。

3 軽くラップをかぶせる。

● 空気が通るように軽くかぶせる程度か、ラップ上面につまようじなどで穴を開けてください。



25〜26℃の場所に26〜30時間置く。

4


混ぜてすぐの状態
（おから状）


7〜8時間後
（盛り上がってきたら軽く混ぜる）


26〜30時間後
（完熟した生種）



すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れる。

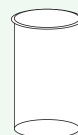
- 温度が上がりすぎないように、こまめに温度を管理してください。
- 完熟した生種は酒かすのようなアルコール臭があり、舌をさすようなピリッとした酸味が感じられます。

生種の扱い・保存方法について

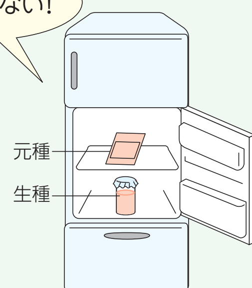
生種は、肉や魚など生ものと同じで高温・雑菌に弱いものです。発酵力が弱まらないように次のことに注意してください。

- 元種・生種とも冷蔵庫に入れてください。（冷凍・常温保存はしないでください）
- 生種は必ず1週間以内に使い切ってください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
- 生種おこしカップは生種おこし専用とし、清潔にしておいてください。

清潔に！



冷凍はしない！

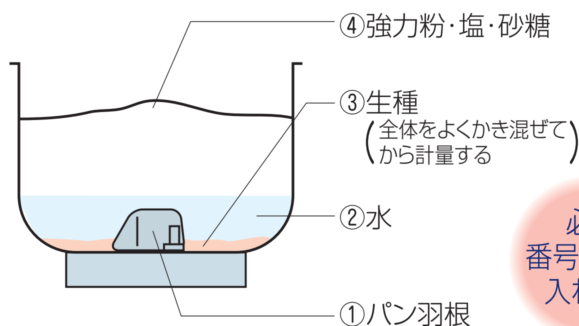


準　備

5 **材料をパンケースに入れる。**
- 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

6 **パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。**

7 **さし込みプラグをさし込む。**



必ず番号の順で入れる。

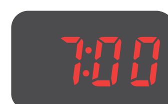
天然酵母キーを押しスタートさせる

8 **天然酵母キーを押して「食パン」を選ぶ。**
- 食パンランプが点灯します。キーを押すごとに「食パン」⇔「パン生地」とランプが切り替わります。

9 **スタートキーを押してスタートさせる。**
- 動作ランプが点灯し、焼き上がりまでの時間を1分単位で表示します。

（次ページにつづく）

食パン
パン生地
〈表示部〉



天然酵母

動作ランプ

スタート

天然酵母パンメニュー

天然酵母食パン

タイマー予約で焼く場合

10分単位で最大13時間までセットできます。

8 **天然酵母キーを押して「食パン」を選んだら ▲▼キーを押して予約時間をセットする。**

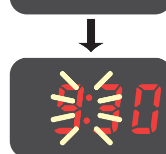
- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。

9 **スタートキーを押す。**

- 表示部の":"が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。
- 予約中は天然酵母の「食パン」ランプが点灯しています。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分にパンを焼き上げる場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。







焼き上がったらパンを取り出す

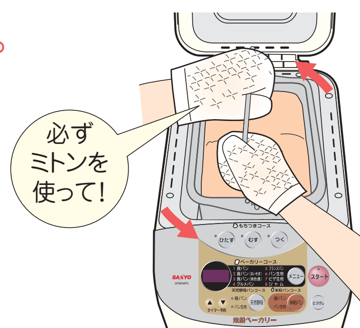
焼き上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

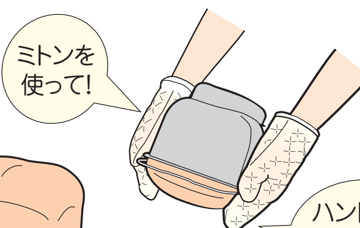
10 **とりけしキーを押してパンケースを取り出す。**

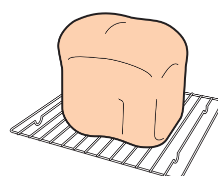
- 取り出し忘れを防ぐため、5分間ブザーが間欠的に鳴り、でき上がりをお知らせします。焼き上がったパンはすぐに取り出してください。

11 **パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回振る。**

- 網などで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った時は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。







ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

続けてご使用になる時は

庫内が冷えるまで約1時間はお待ちください。

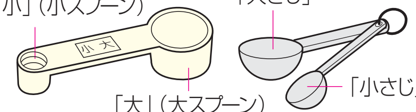
作りかた……食パン（45～47ページ）の手順で作ります。



……このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

♪………このマークがついている材料はミックスコールが鳴った時に入れてください。

配合表の計量スプーン表示について



レーズンパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	300 ml
生　種	大2	大3	大4
強 力 粉	280 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
♪レーズン	90 g	120 g	140 g

ポイント!

レーズンは湯でサッと洗って水気を切ります。
ラム酒や水分に漬けすぎると、つぶれやすくなります。

くるみパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	300 ml
生　種	大2	大3	大4
強 力 粉	280 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
♪くるみ（きざむ）	80 g	110 g	140 g



紅茶プルーンパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	160 ml	210 ml	280 ml
生　種	大2	大3	大4
強 力 粉	280 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4
プルーンの紅茶煮（作りかた下記）	60 g	90 g	120 g

●プルーンの紅茶煮●

■材料

紅茶の葉…… 大さじ2　ドライプルーン…200g
水……………… 400ml　砂糖………… 大さじ4

■作りかた

①分量の水を沸かし、紅茶の葉を入れて濃いめの紅茶液を作る。
②紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
③味がしみ込むまで1日置く。

バナナくるみパン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	140 ml	180 ml	240 ml
生　種	大2	大3	大4
強 力 粉	300 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大3	大4	大5
バナナ	60 g	80 g	100 g
♪くるみ（きざむ）	30 g	45 g	60 g

ポイント!　バナナは5mm幅の輪切りにしてください。



天然酵母パンメニュー

天然酵母食パン

全粒粉パン

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	300 ml
生　種	大2	大3	大4
強力粉	250 g	340 g	450 g
全粒粉	30 g	40 g	50 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4



ライ麦パン

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	300 ml
生　種	大2	大3	大4
強力粉	250 g	340 g	450 g
ライ麦粉	60 g	80 g	100 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4



豆乳パン

予約

材　料	1斤	1.5斤	2斤
豆　乳	200 ml	250 ml	330 ml
生　種	大2	大3	大4
強力粉	300 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
砂　糖	大2+小1	大3	大4



黒糖パン

材　料	1斤	1.5斤	2斤
水	170 ml	230 ml	300 ml
生　種	大2	大3	大4
強力粉	280 g	380 g	500 g
塩	小0.8	小1	小1+0.5
黒　糖	大4	大5	大7



ポイント!

天然酵母パンを上手に焼くために、加える材料の量に気を付けてください。

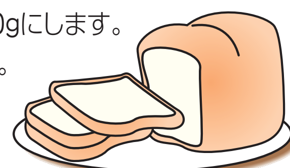
ドライフルーツ…… 加える量は粉の重さの30%程度が目安です。

野菜…… 加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。

穀類…… 加える量は粉の量と合わせて、1斤は280g、1.5斤は380g、2斤は500gにします。小麦粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。

牛乳・ジュース…… 加える量だけ水の量を減らします。

ショートニングやバターを加える場合は、天然酵母パン特有の風味をなくさないよう控えめにしてください。



天然酵母パンメニュー

天然酵母パン生地



工程と時間

こね	発酵

3時間15分

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン：「小」(小スプーン)、「大」(大スプーン)
市販の計量スプーン：「大さじ」、「小さじ」

ハーブパン

生地材料	14個分	20個分
水	230 ml	300 ml
生種	大3	大4
強力粉	380 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大3	大4
ハーブミックス	大さじ1＋1/2	大さじ2

生種おこし

材料	1回量
水(約28～30℃)	100 ml
元種	50 g

● 1回量でハーブパン(14個分)を2～3回分作ることができます。

● ハーブミックスはオレガノ･タイム･バジル･イタリアンパセリなどのドライハーブを混ぜ合わせたものです。

生種をおこす

1～4 45～46ページを参照してください。

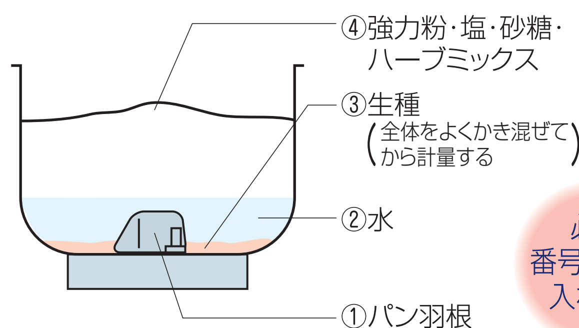
準　備

5 材料をパンケースに入れる。
● 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

6 パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。

7 さし込みプラグをさし込む。

(次ページにつづく)



ベーカリーコースを使う

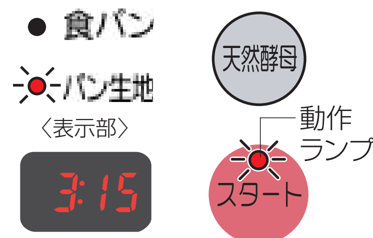
天然酵母パンメニュー

天然酵母パン生地

天然酵母キーを押しスタートさせる

8 **天然酵母キーを押して「パン生地」を選ぶ。**
- パン生地ランプが点灯します。キーを押すごとに「食パン」⇔「パン生地」とランプが切り替わります。

9 **スタートキーを押してスタートさせる。**
- 動作ランプが点灯し、でき上がりまでの時間を1分単位で表示します。

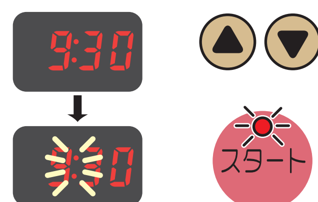


タイマー予約で作る場合　10分単位で最大13時間までセットできます。

8 **天然酵母キーを押して「パン生地」を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。**
- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。

9 **スタートキーを押す。**
- 表示部の":"が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。
- 予約中は天然酵母の「パン生地」ランプが点灯しています。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分に生地を作る場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。



でき上がったら生地を取り出す

でき上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

10 **とりけしキーを押してパンケースを取り出す。**
- でき上がった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

11 **生地を傷めないように取り出す。**

ご使用後は
必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。



分割・成形・焼き上げ

分割・成形・焼き上げのコツについて詳しくは「生地の扱いかた」（☞ 29ページ）をご覧ください。

12 **生地を14（20）等分して丸め、ふきんをかけて約15～20分休ませる。**

13 **オーブンの受皿に薄く油を塗り、楕円に丸めた生地を並べ、表面にかみそりでななめに切り目を入れる。**

14 **霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。**

15 **予熱したオーブンで15～20分焼く。** 約200℃


発酵前に切り目を入れる

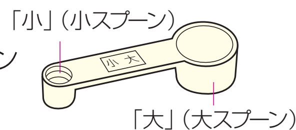
ベーカリーコースを使う

作りかた……ハーブパン（50〜51ページ）の手順で生地を作ります。

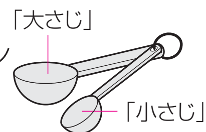
予約 …このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン



市販の計量スプーン



くるみあんパン

生地材料	18個分	24個分
水	200 ml	260 ml
生種	大3	大4
強力粉	380 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大3	大4
バター	30 g	50 g

あん材料	18個分	24個分
あん	500 g	600 g
くるみ（きざむ）	125 g	150 g

仕上げ用材料	
けしの実	適量

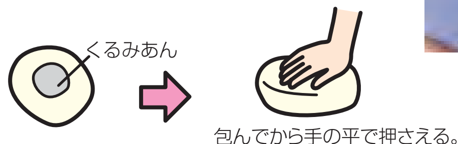
分割・成形・焼き上げ



❶生地を18（24）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷あんと、きざんだくるみをよく混ぜ合わせ、18（24）等分して丸めておく。

❸❶を丸く伸ばし、❷を包み込み、手の平で軽く押さえる。



包んでから手の平で押さえる。

❹オーブンの受皿に薄く油を塗り、❸を並べて35〜38℃で50〜60分発酵させる。

❺生地の表面にけしの実を散らし、その上にクッキングシートをかけてオーブンの受皿をのせ、生地を2枚の受皿ではさんだ形にし、予熱したオーブンで15〜20分焼く。 約200℃

ミルクフレンチ

予約

生地材料	12個分	16個分
牛乳	190 ml	280 ml
卵	40 g	50 g
生種	大3	大4
強力粉	380 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大1＋小1	大2



分割・成形・焼き上げ

❶生地を12（16）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷❶を楕円に伸ばし、手前からくるくる巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。

❸オーブンの受皿に薄く油を塗り、❷を並べ、表面にかみそりで1本切り目を入れる。

❹霧吹きをし、35〜38℃で50〜60分発酵させる。

❺予熱したオーブンで15〜20分焼く。 約180℃



発酵前に切り目を入れる

天然酵母パン生地

マロンクリームパン

生地材料	15個分	20個分
水	200 ml	260 ml
生種	大3	大4
強力粉	380 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大3	大4
バター	30 g	50 g
マロンクリーム材料	**15個分**	**20個分**
牛乳	320 ml	420 ml
卵黄（L）	2個分	3個分
砂糖	60 g	80 g
コーンスターチ	45 g	60 g
栗の甘露煮	130 g	170 g
仕上げ用材料	**15個分**	**20個分**
卵白	少量	少量
栗の甘露煮	15個	20個
けしの実	適量	適量



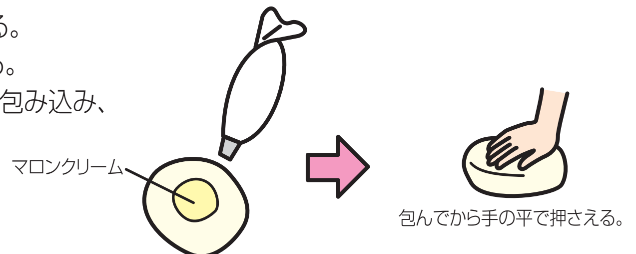
●マロンクリーム●

■作りかた

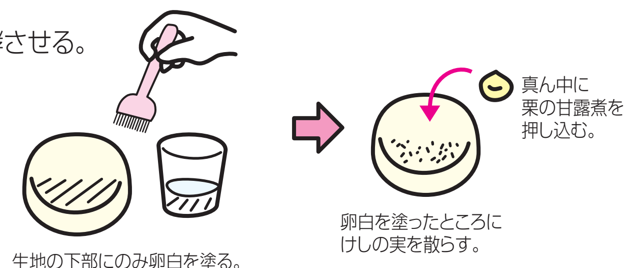
① 鍋に牛乳と砂糖40gを入れ、沸騰直前まで温める。
② ボールに卵黄を溶きほぐし、残りの砂糖40gとコーンスターチを混ぜ、①を少しずつ入れながら混ぜる。
③ ②をこしながら鍋へ移し、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
④ 栗の甘露煮をつぶし、③に混ぜて冷ましておく。

分割・成形・焼き上げ

❶ 生地を15（20）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
❷ 冷ましたマロンクリームを丸口金をつけた絞り出し袋に入れる。
❸ ❶を丸く伸ばし、❷のマロンクリームを約35gずつ絞り出して包み込み、手の平で軽く押さえる。



❹ オーブンの受皿に薄く油をぬり、❸を並べて生地の下部にのみ、はけで卵白をぬり、けしの実を散らす。
真ん中に仕上げ用の栗を押し込み、35〜38℃で50〜60分発酵させる。



❺ 予熱したオーブンで15〜20分焼く。
約180℃

ベーカリーコースを使う

たらもパン

生地材料	12個分	20個分
水	200 ml	260 ml
生種	大3	大4
強力粉	350 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大3	大4
バター	30 g	50 g
具材料	**12個分**	**20個分**
じゃがいも（皮をむき1cm角に切ってゆでる）	皮つきで400g（大2個分）	皮つきで600g（大3個分）
からしめんたいこ（中身を出す）	2腹	3腹
マヨネーズ	50 g	80 g
仕上げ用材料		
溶き卵	1個（M）	

分割・成形・焼き上げ

❶ 生地を12（20）等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

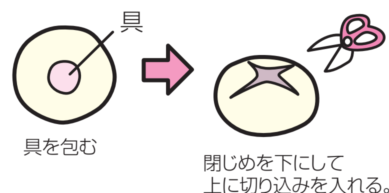
❷ 具材料を全て混ぜ合わせ、12（20）等分しておく。

❸ ❶を丸く伸ばし、❷を包み込み、上部にはさみで×印に切り込みを入れる。

❹ オーブンの受皿に薄く油をぬり、❸を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。

❺ 溶き卵をぬり、予熱したオーブンで20～25分焼く。 約200℃





ベーコンオニオンロール

生地材料	14個分	20個分
水	230 ml	300 ml
生種	大3	大4
強力粉	380 g	500 g
塩	小1	小1＋0.5
砂糖	大3	大4
具材料	**14個分**	**20個分**
ベーコン（2cm角切り）	60 g	80 g
玉ねぎ（たて半分に切って薄切り）	中1個	中1＋1/2個
塩	少々	少々
こしょう	少々	少々
仕上げ用材料		
溶き卵	1個（M）	
マヨネーズ	適量	

分割・成形・焼き上げ

❶ 生地を2等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷ ベーコンと玉ねぎを炒め、塩・こしょうして冷ましておく。

❸ ❶の生地をそれぞれ約30cm×21cmの長方形（20個の場合は30cm×30cmの正方形）にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して❷を散らす。

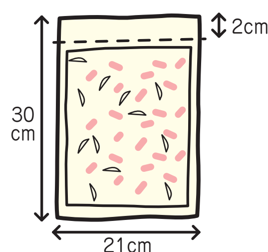
❹ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。

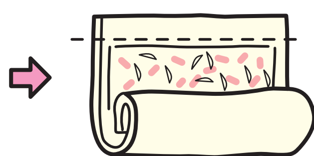
❺ ❹を約3cm間隔に印をつけ、スケッパーで切り分ける。

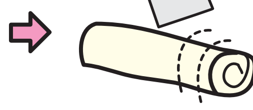
❻ オーブンの受皿に薄く油をぬり、❺を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。

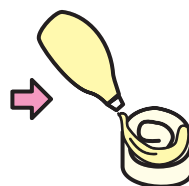
❼ 溶き卵をぬり、マヨネーズをのせて予熱したオーブンで20～25分焼く。
約180℃











成形発酵後、表面に溶き卵を塗り、マヨネーズをのせて焼く。

米粉パンメニュー

米粉食パン

●このコースは別売の専用米粉パンミックス粉を使用します。
ミックス粉のご注文に関しては12ページを参照ください。



工程と時間



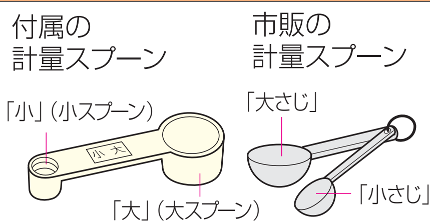
※「こね」の途中で羽根が止まったり、回ったりする工程があります。
パンケースに手を入れたりしないようご注意ください。

ミックスコール 具入りパンを作る時に、具を入れるタイミングをブザーでお知らせします。スタートして約11分後に鳴りますので、具がかたよらないようゆっくりと入れ、入れ終われば すぐに本体ふたを閉めてください。

食パン

材料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋(3 g)

配合表の計量スプーン表示について

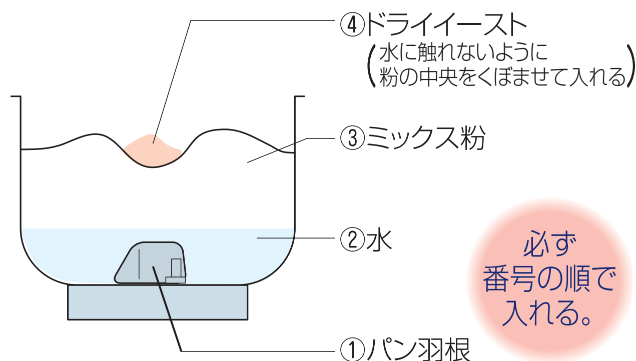


準　備

1 材料をパンケースに入れる。
- 室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

2 パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。

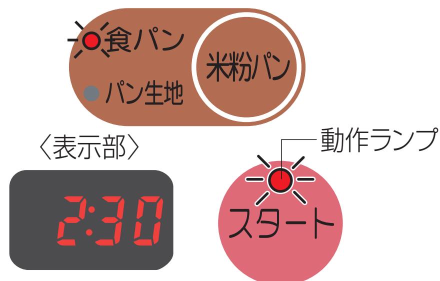
3 さし込みプラグをさし込む。



米粉パンキーを押しスタートさせる

4 米粉パンキーを押して「食パン」を選ぶ。
- 食パンランプが点灯します。キーを押すごとに「食パン」⇔「パン生地」とランプが切り替わります。

5 スタートキーを押してスタートさせる。
- 動作ランプが点灯し、焼き上がりまでの時間を1分単位で表示します。



タイマー予約で焼く場合　10分単位で最大13時間までセットできます。

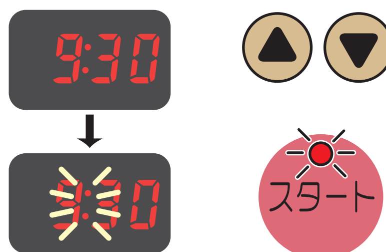
4 **米粉パンキーを押して「食パン」を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。**

- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分にパンを焼き上げる場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。

5 **スタートキーを押す。**

- 表示部の"："が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。
- 予約中は米粉パンの「食パン」ランプが点灯しています。



焼き上がったらパンを取り出す

焼き上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

6 **とりけしキーを押してパンケースを取り出す。**

- 取り出し忘れを防ぐため、5分間ブザーが間欠的に鳴り、でき上がりをお知らせします。焼き上がったパンはすぐに取り出してください。

7 **パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回振る。**

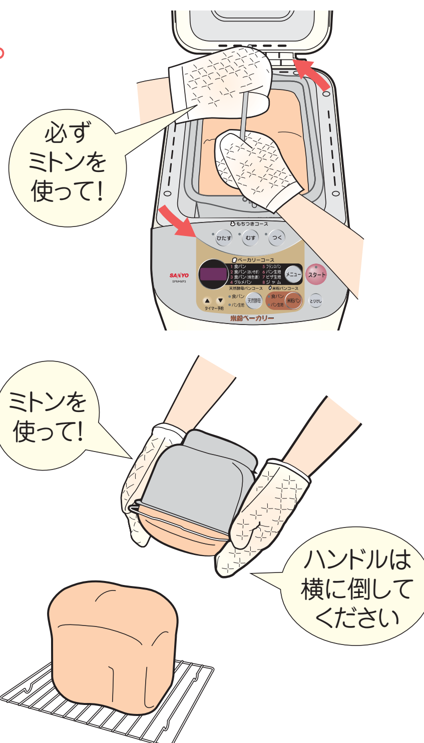
- 網などで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った時は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。

ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

続けてご使用になる時は

庫内が冷えるまで約1時間はお待ちください。



ポイント!

米粉パンを上手に焼くために、水温に気を付けてください。

- 室温・水温よりパンのふくらみが変化します。

室　温	水　温
10℃	35℃
20℃〜30℃	25℃

- ふくらみの目安は専用米粉パンミックス粉使用で高さ10cm以上です。

米粉パンメニュー

米粉食パン

● このコースは別売の専用米粉パンミックス粉を使用します。
ミックス粉のご注文に関しては12ページを参照ください。

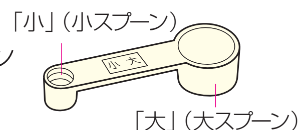
作りかた……食パン（55〜56ページ）の手順で作ります。

予約（×）……このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。

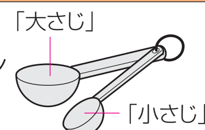
……このマークがついている材料はミックスコールが鳴った時に入れてください。

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン



市販の計量スプーン



レーズンパン　予約（×）

材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋（3 g）
♪レーズン	90 g

くるみパン　予約（×）

材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋（3 g）
♪くるみ（きざむ）	90 g

よもぎパン　予約（×）

材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
市販のよもぎ粉	10 g
付属のドライイースト	1袋（3 g）

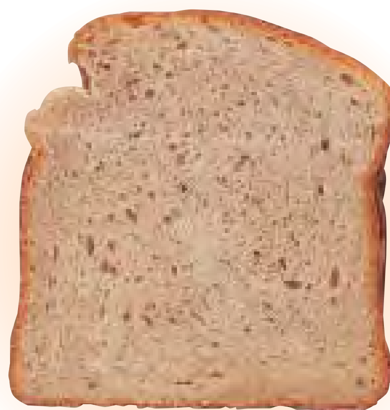
ポイント!

よもぎ粉は湯で戻して水気をよくしぼってください。
（この状態で約35gになります）

あずきパン　予約（×）

材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋（3 g）
♪あずきの甘納豆	100 g





ごまパン

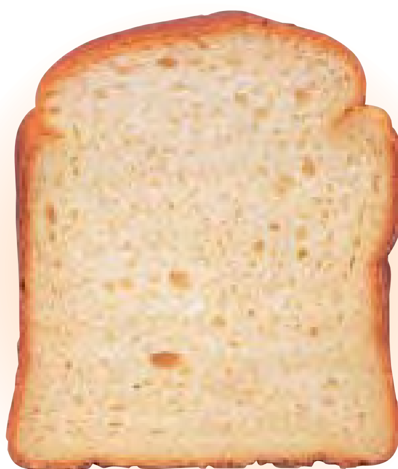
材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
いりごま（黒）	30 g
付属のドライイースト	1袋（3 g）



チーズパン

予約

材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
プロセスチーズ（5mm角切り）	80 g
付属のドライイースト	1袋（3 g）



ポイント!

米粉パンを上手に焼くために、加える材料の量に気を付けてください。

ドライフルーツ……加える量は100g以内が目安です。

野　　　菜……加える量は50g以内が目安です。水気をよく切り、最初から入れてください。（ミックスコールで入れると混ざらない場合があります）

牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

ベーカリーコースを使う

米粉パンメニュー

米粉パン生地

● このコースは別売の専用米粉パンミックス粉を使用します。
ミックス粉のご注文に関しては12ページを参照ください。



工程と時間

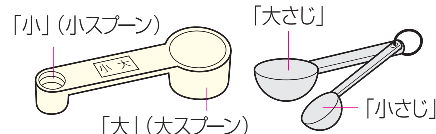
※こね	発酵

40分

※「こね」の途中で羽根が止まったり、回ったりする工程があります。
パンケースに手を入れたりしないようご注意ください。

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン	市販の計量スプーン



あんパン

材　料	16個分
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋(3 g)
あん材料	**16個分**
あん	480 g

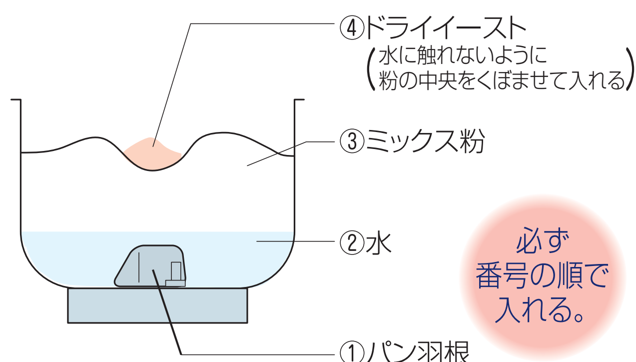
仕上げ用材料	
桜の花の塩漬	16個
溶き卵	1個(M)

準　備

1 **材料をパンケースに入れる。**
使用する水温にご注意ください。(56ページ参照)

2 **パンケースを本体にセットし本体ふたを閉める。**

3 **さし込みプラグをさし込む。**



米粉パンキーを押しスタートさせる

4 **米粉パンキーを押して「パン生地」を選ぶ。**
● パン生地ランプが点灯します。キーを押すごとに「食パン」⇔「パン生地」とランプが切り替わります。



5 **スタートキーを押してスタートさせる。**
● 動作ランプが点灯し、でき上がりまでの時間を1分単位で表示します。

〈表示部〉

:40

動作ランプ

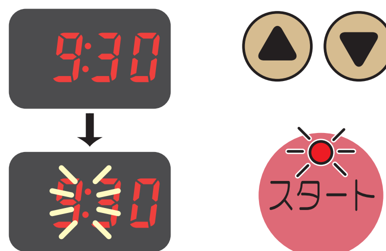
スタート

ベーカリーコースを使う

タイマー予約で作る場合　10分単位で最大13時間までセットできます。

（例）
現在の時刻が夜9時で翌朝6時30分に生地を作る場合
⇒現在の時刻から6時30分までは9時間30分あるので、【9:30】に合わせる。

4 米粉パンキーを押して「パン生地」を選んだら▲▼キーを押して予約時間をセットする。
- キーを押すごとに10分ずつ進み、押し続けると早送りになります。



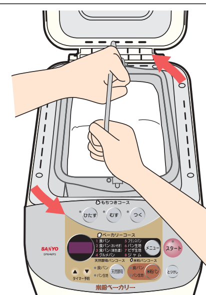
5 スタートキーを押す。
- 表示部の"："が点滅、動作ランプが点灯し、タイマーがスタートします。
- タイマー予約をまちがえた時は、とりけしキーを押し、もう一度はじめからセットし直してください。
- 予約中は米粉パンの「パン生地」ランプが点灯しています。

9:30
スタート

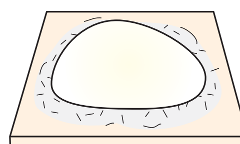
でき上がったら生地を取り出す

でき上がるとブザーが鳴り、動作ランプが点滅します。

6 とりけしキーを押してパンケースを取り出す。
- でき上がった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。



7 生地を傷めないように取り出す。



強力粉または上新粉をふったこね板に取り出す

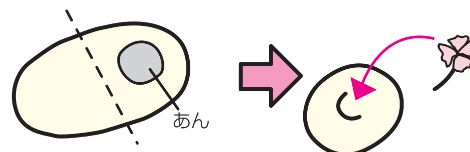
ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

分割・成形・焼き上げ

8 あんを16等分して平たい丸型にしておく。

9 生地を16等分して丸く伸ばし、あんを包み込み、中央を指で押さえて桜の花の塩漬（軽く表面の塩を落とす）をかざる。



10 オーブンの受皿に薄く油を塗り、生地を並べ霧吹きをし、35～38℃で30～40分発酵させる。

11 生地の表面に仕上げ用の溶き卵を塗り、予熱したオーブンで15～20分焼く。

約180℃

米粉パンメニュー

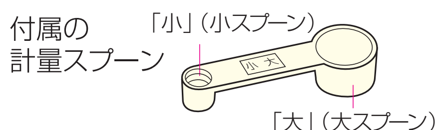
米粉パン生地

● このコースは別売の専用米粉パンミックス粉を使用します。
ミックス粉のご注文に関しては12ページを参照ください。

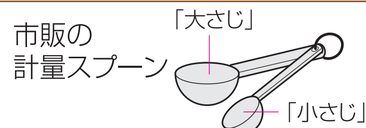
作りかた……あんパン（59〜60ページ）の手順で作ります。

配合表の計量スプーン表示について

付属の計量スプーン



市販の計量スプーン



カレーパン

材　　料	10個分
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋（3 g）
カレー材料	**10個分**
玉ねぎ（みじん切り）	300 g
じゃがいも（さいの目切り）	200 g
合びき肉	300 g
塩	適量
こしょう	適量
水	700 ml
市販のカレールー	100 g
仕上げ用材料	
溶き卵	1個（M）
パン粉	適量
揚げ油	適量

●カレー●

■作りかた

①玉ねぎは鍋で薄いきつね色になるまで炒め、じゃがいもはゆでる。
②①の玉ねぎに塩・こしょうをした合びき肉を入れ、炒める。
③②に①のじゃがいもと水を加え火にかける。
④アクをすくい取り、カレールーを加え、かために煮つめる。



分割・成形・焼き上げ

❶ カレーは10等分しておく。
❷ 生地を10等分して丸く伸ばし、❶を包み込み、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
❸ オーブンの受皿に薄く油を塗り、❷を並べ霧吹きをし、35〜38℃で30〜40分発酵させる。
❹ 約170℃に熱した油で途中裏返しながら、きつね色になるまでゆっくり揚げる。

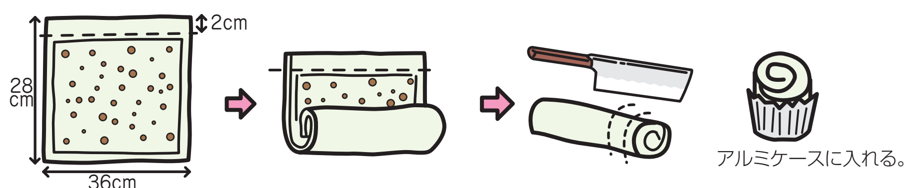
抹茶あずき蒸しロール

材　　料	12個分
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
抹茶	小さじ1
付属のドライイースト	1袋（3 g）
フィリング材料	**12個分**
あずきの甘納豆	270 g

分割・成形・焼き上げ

❶ 生地を約28cm×35cmの長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して全面に甘納豆を散らす。
❷ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※軽く転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
❸ ❷を包丁で12等分し、1個づつアルミケースに入れる。
❹ オーブンの受皿に並べ、35〜38℃で30〜40分発酵させる。
❺ 蒸し器に ❹を並べ、強火で10〜15分蒸す。





ピタパン

材　料	10個分
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋（3 g）



分割・成形・焼き上げ

❶ 生地を10等分して直径17cmくらいに丸く伸ばす。

❷ オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地をのせてふきんをかけ、室温で約30分休ませる。

❸ 予熱したオーブンで4〜5分焼く。約250℃
（焼き色がつく前に取り出す。生地が全体にふくらむのが目安）

❹ ピタパンを半分に切り、真ん中を開く。

❺ お好みの具をつめる。
（例）ハム、レタス、チーズ、スモークサーモン、クリームチーズ、きゅうり

クリームチーズパン

材　料	
水	280 ml
米粉パンミックス粉	1袋
付属のドライイースト	1袋（3 g）

折り込み材料	
バター	100 g
クリームチーズ	100 g

仕上げ用材料	
溶き卵	1個（M）



分割・成形・焼き上げ

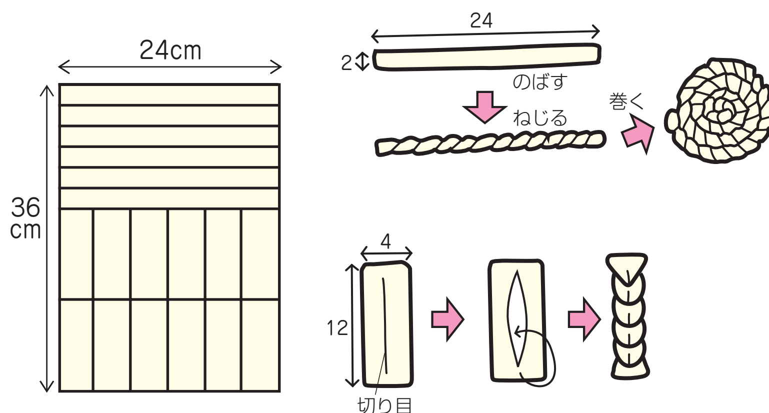
❶ 生地を約15×30cmの長方形に伸ばし、5mm幅にスライスして冷やしたバターとクリームチーズをのせて3つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約30分休ませる。

❷ ❶の生地を折やまを縦にして約15×40cmに伸ばし、3つ折りにする。これを3回くり返して冷蔵庫で約30分休ませる。

❸ ❷の生地を約24×36cmの長方形に伸ばし、お好みの形に成形する。（イラスト参照）

❹ オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地を並べ霧吹きをし、35〜38℃で30〜40分発酵させる。

❺ 溶き卵をぬり、予熱したオーブンで15〜20分焼く。
約200℃



パン作りのQ&A

材料について

Q	A
グルテンって何?	小麦粉に水を加え、こねるとタンパク質が結合し、粘り気のある膜ができます。これがグルテンです。
パンはなぜ強力粉を使うの?	小麦粉は含まれるタンパク質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでタンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
国産小麦で作った小麦粉は使えますか?	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみかたに差がでます。
「こね」の途中で材料を入れるのはなぜ?	途中で入れる材料(レーズンなど)の形をきれいに残すためです。材料を入れる時は、均一になるようにゆっくり、入れてください。1箇所にまとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
食パン(おいそぎ)メニューの配合が食パンメニューと違うのは?	食パン(おいそぎ)メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によって出来上がりが大きく異なります。入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量をへらしています。
一般の"パン作りの本"の分量で作れないでしょうか?	このもちつきベーカリーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメニュー集の通りにお作りください。
自家製の天然酵母は使えますか?	発酵力が不安定でうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。(12ページ参照)
市販の米粉(上新粉など)を使って米粉パンコースのパンを作ることはできますか?	このもちつきベーカリーの米粉パンコースは、専用のミックス粉に合わせた調理工程になっていますので他の材料で作るとうまくできないことがあります。

でき上がりについて

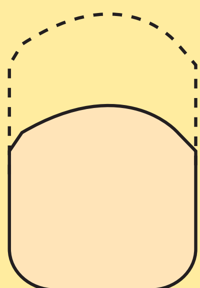
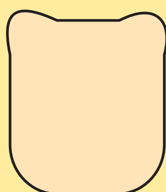
Q	A
パンの高さ、形が作るたびに異なるのは?	パンの高さ・形・色は、作る時の室温、材料(粉、水など)の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、膨らみ方や焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を1/4～1/2量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 材料の質、特に粉類は銘柄や挽き具合により、グルテンの量が異なり、パンの膨らみに差ができる事があります。
パンの仕上がりが時期によって変化するのは?	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、膨らみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。又、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、膨らみの悪いパンになる場合があります。室温が28℃以上の時は、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約5℃の冷水を使ってみてください。

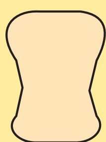
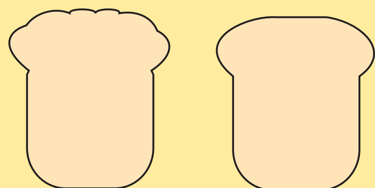
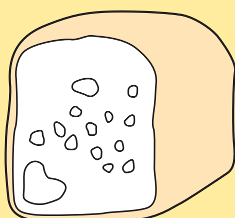
Q	A
焼きたてはやわらかいのですが、冷めると皮がかたくなるのですが?	パンは冷めると皮がかたくなってきます。人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて乾燥を防いでください。
パンのにおいが悪いのですが…?	古い小麦粉や臭いがする水を使用するとパンの臭いが悪くなることがあります。材料は新しいもの、きれいな水を使いましょう。 食パンおいそぎメニューのパンは、イースト量が少し多い為、イースト臭のする場合があります。又、パンの焼き上げの時に臭いがきつく感じることがありますが、パンの生地の成分によるもので、異常ではありません。
パンの角に小麦粉などがついているのは?	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。1斤のパンを焼いた時などに残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフ等で取除いてください。
天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違うようですが?	天然酵母パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ●高さは少し低めに仕上がることがあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ●もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。

その他

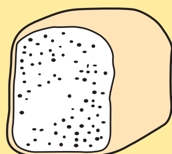
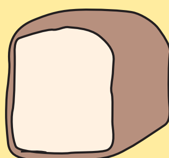
Q	A
食パン・生地ができる量はどれくらい?	食パンでは1斤から2斤までです。 粉の量は、焼き上げメニュー、生地メニューとも280～560gです。粉が少なすぎると、充分にこねられず、形が悪くなり、うまく仕上りません。粉の量が多すぎるとパンケースから粉があふれたり焼き上がったパンが本体ふたにくっついたりつぶれたりします。またモーターに負担がかかり、故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。
途中で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは?	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。(タイマー予約時はミックスコールは鳴りません)また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは変質するおそれがあるためタイマー予約できません。
13時間以上タイマー予約がセットできないのは?	あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるためです。
生地作りの時ベタベタして成形しづらい時は?	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。この場合は、約5℃の冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
クロワッサンがうまくできないのですが…?	生地に折り込むバターが、折り込む時に溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫で充分に冷やしてからバターを折り込んでください。特に、室温が高い時は、少し長めに冷やしてください。 (30～60分位)

このようなパンが焼けた時は

できばえ	原因
●高さが低い ●発酵不足になっている 	○材料を正確に計量しましたか? ○粉→ ●強力粉を使っていますか? ●強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていませんか?全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したい時は、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ●古くないですか? ●少なすぎませんか?小麦粉の容量は280g～560gまでです。 ○水→ ●少なすぎませんか? ●水温が高すぎませんか?高すぎると、イーストの発酵力が弱くなったり、無くなってしまいます。20℃の水を使ってください。 ○塩→ ●多すぎませんか? ○砂糖→ ●入れ忘れていませんか? ●少なすぎませんか? ○イースト→ ●少なすぎませんか? ●予備発酵のいらないものを使っていますか? ●古くないですか?(古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください) ●発酵力が弱くなっていませんか?開封後は、密封して冷暗所に保存してください。 ●タイマー予約の時、水・塩・砂糖などの材料に触れてパンケースに入れませんでしたか? ●食パン(おいそぎ)メニューで焼いていませんか?
●上部がつぶれる 	○材料を正確に計量しましたか? ○水→ ●多すぎませんか? ●温かい水を使いませんでしたか?20℃の水をお使いください。 ○イースト→ ●多すぎませんか? ○塩→ ●入れ忘れていませんか? ○室温が20℃以上ありませんか?室温が20℃を越える場合は水は冷水(約10℃)を使ってください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。
●側面・上部がへこむ	○水→ ●多すぎませんか? ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか?

できばえ	原　　因
● 側面がべちゃつく ● 側面が大きくへこんでいる 	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんでしたか?焼き上がってもとりけしキーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼き上がったらすぐに取り出してください。
● ふくらみ過ぎている ● 過発酵になっている ● 上部がマッシュルームの形になっている 	○材料を正確に計量しましたか? ○粉→　●多すぎませんか? 　●温かい水を使いませんでしたか?20℃の水をお使いください。 ○イースト→ ●多すぎませんか? ○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎていませんか? ○室温が20℃以上ありませんか?室温が20℃を越える場合は水は冷水（約10℃）を使ってください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。 ○水→　●多すぎませんか?水の量を10mlへらしてみてください。
● かたい、ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか?粉は密封して保存してください。水を大さじ1増やしてみてください。
● 中心が焼けない ● ゴムのりのようになっている ● 焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか? ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていませんか?半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか?パンの粉の最大容量は560gです。
● キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている 	○水→　●多すぎませんか? ○イースト→ ●多すぎませんか? ○塩→　●入れ忘れていませんか? ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか? ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか?室温が20℃を超える場合は水は冷水（約10℃）を使ってください。通常は、20℃の水を使ってください。

このようなパンが焼けた時は

できばえ	原因
●キメがつまって、重いパンになっている 	○粉→ ●多すぎませんか? ○水→ ●少なすぎませんか? ○砂糖→ ●少なすぎませんか? ○イースト→ ●少なすぎませんか? ○全粒粉･ライ麦粉を使ったり､ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか?全粒粉などを半分に減らして､代わりに強力粉を入れてみてください｡また､ナッツなどは､配合表の分量を守ってください｡
●焼き色が濃い 	○砂糖→ ●多すぎませんか?砂糖または､糖分のある材料(レーズンなど)を減らしてみてください｡食パンで砂糖は半量まで減らせます｡ ○食パン(焼色濃)メニューで焼いていませんか?
●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→ ●入れ忘れていませんか? ○水が少なく､粉が多すぎませんか? ○水が多く､粉が少なすぎませんか? ○材料を順番通りに入れましたか?必ず､水を入れてから粉を入れてください｡イーストは水に触れないように入れてください｡
●上部が粉状になっている	○羽根を付け忘れていませんか?
●粉だけが残り､焼けていない	○材料の全体量が多すぎませんか?モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき､途中で回転が止まります｡ (☞84ページ) ○羽根取付軸が固くなっていませんか?羽根取付軸についているパンくずや生地を取り除いても回転しない時は､部品交換が必要です｡ (☞84ページ)
●焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか? ○パンケースを庫内に確実に取り付けましたか?パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください｡ ○さし込みプラグが抜けていませんか? ○途中で停電しませんでしたか?
●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか?

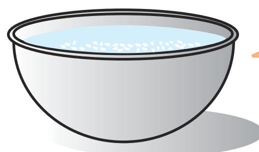
もち作りのコツ

1 うるち米の少ないもち米を使いましょう

うるち米が多く混じっているともちに粒が残ります。

2 古米を使う場合は自然ひたしをしましょう

古米は新米より多くの吸水を必要とします。そのため熱を加えて短時間で吸水させる
［ひたし］キーを使うより自然ひたしをおすすめします。
ボールなどを使って12〜24時間ひたしてください。



夏場はにおいが
つきやすいので
5〜10時間ごとに
水を取り替える。

3 もち米の最大量を守りましょう

一度に作れるもち米の量は、もちの場合が10カップ（1800ml）、赤飯やおこわなど具を入れる蒸し料理の場合が8カップ（1440ml）までです。それ以上入れると、「むす」の時に蒸しむらになったり、「つく」の時にもちケースからもち米があふれることがあります。



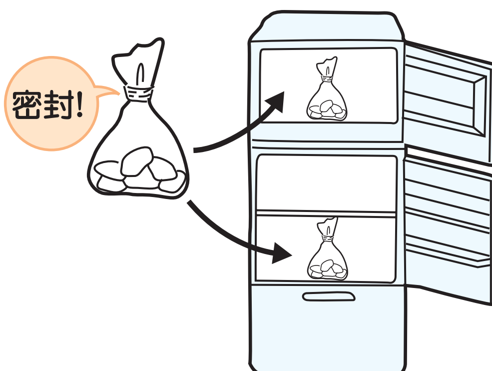


4 つき上がったもちはすぐに取り出しましょう

羽根が止まっても、もちを取り出さずに放置すると、もちケース内に貼り付いて取り出しにくくなります。
すぐに取り出してまとめてください。

5 もちの保存方法

余分なもちとり粉を落としてからビニール袋に入れ、
密封して冷蔵庫に入れてください。
長期間保存する場合は冷凍庫に入れてください。



材料と道具について

材 料 編

米



■もち米

もち作りに使うもち米は、うるち米の少ないものを選んでください。うるち米が多く混じっていると、もちに粒が残ります。また古米の混じったもち米も粒が残る原因になります。

■うるち米

ふだん米飯として食する米のことです。おはぎを作る場合に炊いたものをもち米に混ぜて使います。

もちとり粉

■片くり粉

もちをまとめる時にくっつかないようにまぶします。上新粉やコーンスターチでも代用できます。

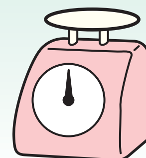
道 具 編

計　量

■付属の計量カップ

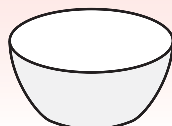


■はかり（10g単位以下のもの）

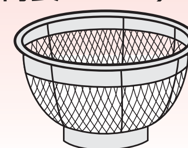


ひたす〜水切り

■ボール



■ざる（金属製のもの）



む　す

■付属の計量カップ

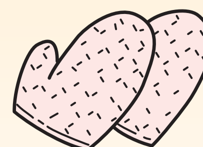


つ　く〜まとめる

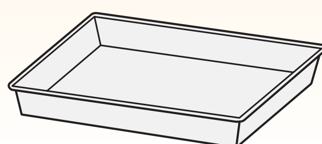
■しゃもじ（木製かプラスチック製のもの



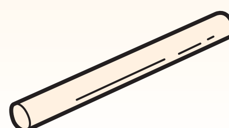
■ミトン



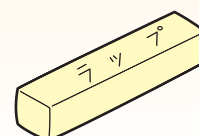
■バット



■のし棒



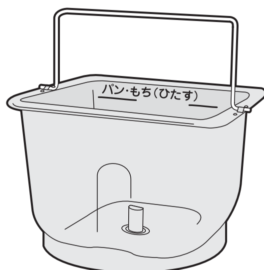
■ラップ



各工程について

ひたす

パンケース使用
（パン羽根は使用しません）



もち米の「ひたし」をパンケースで行います。
古米やうるち米が混じったもち米は吸水が悪いので[ひたす]キーは使わず、ボールなどに入れて自然ひたしを行なってください。

工程時間 **50分**

記載ページ
p.71

む　す

もちケース、蒸しふた使用
（もち羽根を使用します）



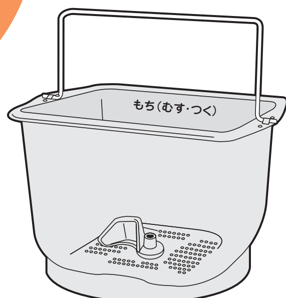
もち米の「蒸し」をもちケースで行います。
[ひたす]キーでひたしを行った時は必ずケースを交換してください。

工程時間 **約35分**
ボイラーに入れる水の量によって蒸し時間は変わります。

記載ページ
p.72

つ　く

もちケース使用
（もち羽根を使用します）



もち米の「つく」をもちケースで行います。
もち米が蒸し終わったら、蒸しふたを取ってすぐについてください。

工程時間 **最大20分**
5分ごとにブザーが鳴り、つき時間の目安をお知らせします。

記載ページ
p.73

各工程ごとに終了のブザーが鳴りますので、[とりけし]キーを押してから次の工程へと進めてください。
もちつきコースはタイマー予約できません。

もちの作りかた

洗米前のもち米量

○付属の計量カップすりきり1杯は、180ml（約1合）です。

カップ（合）	ml	g（約）	カップ（合）	ml	g（約）
3	540	420	7	1260	980
4	720	560	8	1440	1120
5	900	700	9	1620	1260
6	1080	840	10	1800	1400



もちの作りかた

ひ た す

1 もち米を量る。

- 70ページの「洗米前のもち米量」を参照し、付属の計量カップで正確に量ってください。

1回につけるもち米の量3～10カップ
（540ml～1800ml）



2 もち米を洗う

- 手早く水とぎし、水が澄むまで洗います。
- 洗米が不十分ですと、もちが黒ずむことがあります。

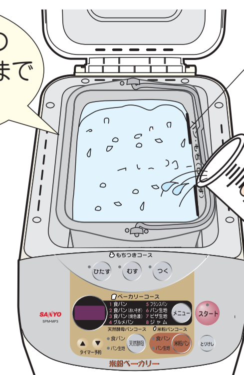


3 もち米をパンケースに入れる。





4 パンケースを本体にセットし、水を入れ本体ふたを閉める。



5 さし込みプラグをさし込み、ひたすキーを押す。

- ひたすランプが点灯します。（表示部には何も表示されません）

ひたすランプ

ひたす

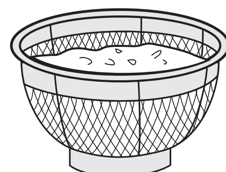
ひたしが完了したら水切りをする

6 ひたしが完了するとブザーが10回鳴り、ひたすランプが点滅します。とりけしキーを押してパンケースを取り出す。



7 もち米をざるに移し、約30分水切りをする。

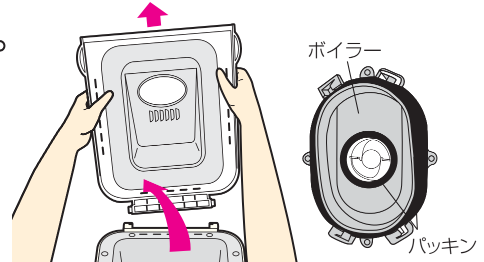
- プラスチック製のざるは水切りが悪いので、金属製のざるをご使用ください。



充分水を
切ること!

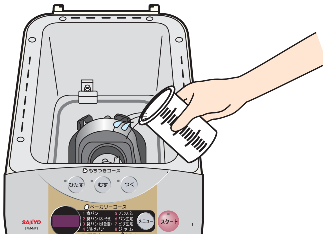
8 本体ふたをはずし、パッキンの状態を確認する。

- 本体ふたを閉めると、むすキーを押しても動作しません。
  （本体ふたの着脱☞9ページ）
- パッキンがボイラーに確実に取り付けられていないと、蒸気がもれて蒸すことができません。



9 ボイラーに水を入れる。

- 〈給水量の目安〉を参照して、必要な水量を入れてください。



■給水量の目安

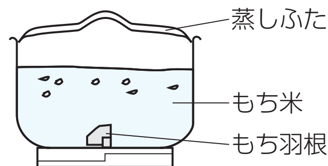
もち米の量	もち	赤飯･おこわ
3カップ	300ml	330ml
4カップ	330ml	360ml
5～10カップ	350ml	380ml

- 赤飯･おこわができる量は8カップまでです。
- 給水量は目安です。でき上がりのもちの状態を見て調節してください。
- 380mlを超える水はボイラーからあふれますので、入れないでください。

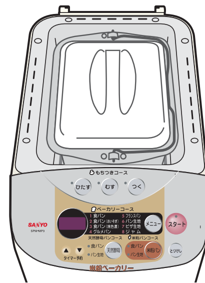
⚠ 注 意

ボイラーへ給水した後にご使用を中止したい場合は、キッチンペーパーやふきんなどで水をきれいに吸い取ってください。水を入れたまま持ち運んだり、本体を逆にして排水すると水が内部に入り危険です。

10 もちケースにもち羽根を取り付けてからもち米を入れ、蒸しふたをする。

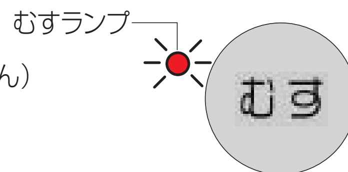


11 もちケースを本体にセットする。



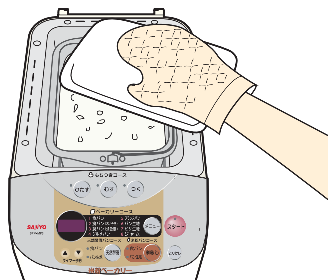
12 むすキーを押す。

- むすランプが点灯します。（表示部には何も表示されません）



むすが完了するとむすランプが点滅し、ブザーが鳴り続けます。

13 とりけしキーを押し、蒸しふたを取る。



- 蒸しふたについた水滴はもちケース内に落としてください。

⚠ 注 意

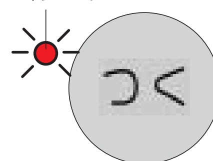
蒸しふたを取ると、蒸気が上がりますのでやけどにご注意ください。また、蒸しふたの内側の水滴も熱くなっていますので、注意して開けてください。

もちの作りかた

つ　く

14 つくキーを押す。

● つくランプが点灯します。スタート後、5分ごとにブザーが5回鳴り、つき時間の目安をお知らせします。



つき時間	ブザー音
5分	ピー、ピー…（5回）
10分	ピピッ、ピピッ…（5回）
15分	ピピピッ、ピピピッ…（5回）
20分	ピピッ、ピピッ…（3回）

粒のあるボール状。
おはぎ・桜もちは5分以内で止める。

つく終了。

やわらかめのもちにする時は

つき始めて4～5分後に少しづつ3～4回に分けて、手水を加えてください。
手水の量は50～100mlまでにしてください。

途中でつきを中止する時は

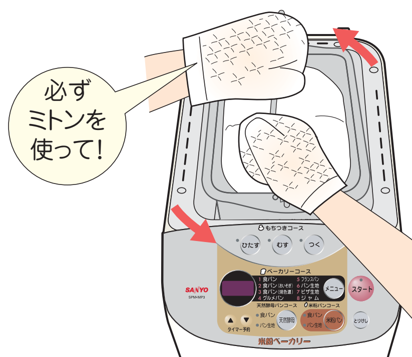
とりけしキーを押してください。

● もち米の種類・量によって、つき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。

● 必ず本体ふたをはずした状態にしてください。本体ふたを閉めると、つくキーを押しても動作しません。
● もちのつき始めはもち米がこぼれないよう、表面のもち米をしゃもじで押さえてください。
● もちの動きが悪い時や、もちケースの上端部にもち米が残っている時は、水でぬらしたしゃもじで手助けしてください。この時、羽根に触れないように注意してください。

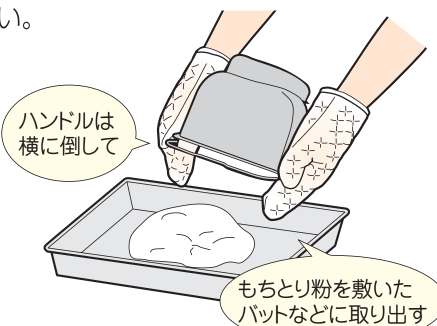
スタートして20分後、ブザーが3回鳴り、回転が止まります。つくランプは消灯します。

15 もちケースを取り出す。



16 もちケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回振る。

● もちケースを逆さにして振っても、もちが取り出せない場合は、水でぬらしたしゃもじなどでもちをはがしながら取り出してください。
● つき上がったもちは放置しておくと取り出しにくくなりますので、なるべく早く取り出してください。



ご使用後は

必ずさし込みプラグを持ってコンセントから抜いてください。

続けてご使用になる時は

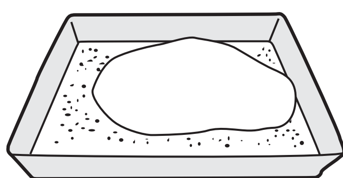
「つく」の繰り返しは30分以上、「つく」の後「むす」を行う時は5分以上時間をおいてからご使用ください。

つき上がったもちは、もちとり粉を敷いたバットなどの上でまとめて、お好みのもち料理に仕上げてください。（もちのまとめかた☞74ページ）

もちのまとめかた

丸 も ち

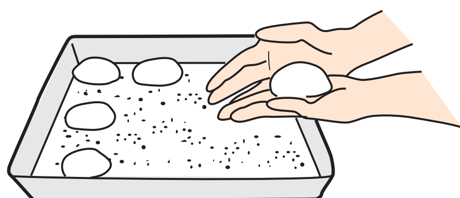
1 もちとり粉を敷いたバットや、キャンバス地にもちを取り出します。



2 手にもちとり粉か水をつけ、親指と人差し指の間から押し出すようにして適当な大きさにちぎります。

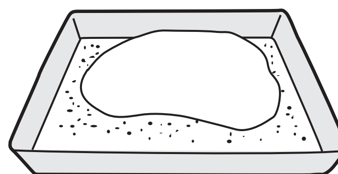


3 ちぎり口を軽くつまんで閉じ、両手で半球形にまるめ、もちとり粉を敷いたところに間を開けて置きます。

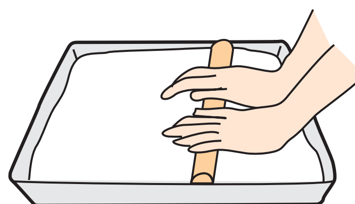


の し も ち

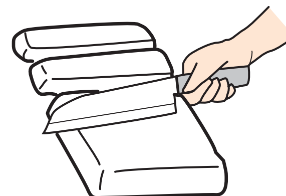
1 もちとり粉を敷いたバットにもちを取り出します。（もちとり粉のかわりにラップを敷いてもできます）



2 手、のし棒にももちとり粉をつけ、のし棒でもちを平らにします。



3 固くなったらバットから取り出し、約1～2日乾燥させ、切り分けます。



- 丸もちは直径6cmくらいのものが、もち米1800mlで約40個、のしもちは5cm角くらいのものが約40個できます。
- もちの保存方法については「もち作りのコツ」（☞68ページ）を参照してください。

つきたてのもちメニュー

もちメニュー

材料の目安……一口大のもちは、もち米540mlで約15個作ることができます。



あんころもち（もち米540ml分）

材　　料	15個分
こしあん	400 g

● こしあんのかわりに、つぶあんを使ってもおいしくいただけます。

作りかた

❶ つきたてのもちを一口大に小分けする。
❷ ❶にこしあんをからませる。



きな粉もち（もち米540ml分）

材　　料	15個分
きな粉	大さじ7
砂糖	大さじ7
塩	少々

作りかた

❶ きな粉に砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせる。
❷ つきたてのもちを一口大に小分けする。
❸ ❶に❷をからませる。



おろしもち（もち米540ml分）

材　　料	15個分
大根（すりおろす）	500 g
しょうゆ	大さじ5
ポン酢	大さじ5
削りぶし	適量

作りかた

❶ 大根をすりおろし、ふきんなどで軽く水気を切った後、しょうゆとポン酢を加え混ぜ合わせる。
❷ つきたてのもちを一口大に小分けする。
❸ ❶に❷をからませ、削りぶしをかける。



ごまもち（もち米540ml分）

材　　料	15個分
白ごま	大さじ7
砂糖	大さじ7
しょうゆ	大さじ4

● 白ごまのかわりに、黒ごまを使ってもおいしくいただけます。

作りかた

❶ ごまを炒って、すり鉢で半ずりにし、残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。
❷ つきたてのもちを一口大に小分けする。
❸ ❶に❷をからませる。

ポイント! ● つきたてのもちを水でぬらした器に移し、水でぬらした手でちぎると、材料とからめやすくなります。

かわりもちメニュー

もちメニュー

草もち

（もち米900ml分）

材　料	
よ　も　ぎ	50g
塩	適　量

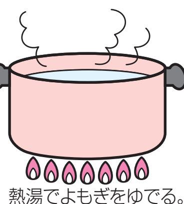
ボイラーに入れる給水量（もち米900mlに対し）／350ml

● よもぎが手に入らない時は、ゆでた人参の葉（50g）または春菊（50g）を細かく刻んでよく絞り、代用することができます。
また熱湯でもどした市販の乾燥よもぎ（50g）を使ってもよいでしょう。



作りかた

❶よもぎの葉を熱湯でゆで、冷水にとってアク抜きをし、細かくきざんで、よく絞る。（またはすり鉢にいれて、すりつぶす）



熱湯でよもぎをゆでる。



冷水にとってアク抜きをする。



細かくきざんでよく絞る。

❷70〜72ページを参照し、もち米を蒸す。

❸**むす**終了のブザーが鳴ったら、**とりけし**キーを押して蒸しふたを取り、❶のよもぎをもち米の上にほぐしながら入れ、塩を入れる。

❹ **つく** キーを押し、10〜15分つく。

❺つき上がったら**とりけし**キーを押して、もちを取り出し、好みの形にまとめる。

● お好みにあわせきな粉やあんをつけてお召し上がりください。

おはぎ

（もち米540ml分）

材　料	15個分
炊いたご飯	300 g
つ ぶ あ ん	800 g

ボイラーに入れる給水量（もち米540mlに対し）／300ml

作りかた

❶ 70〜72ページを参照し、もち米を蒸す。

❷ **むす**終了のブザーが鳴ったら、**とりけし**キーを押し、もち米をボールに取り出す。

❸ ❷に炊いたご飯（温かいもの）を混ぜ合わせ再びもちケースに入れる。

❹ **つく**キーを押して米粒が残る程度につき上げる。（約1〜2分）

❺ つき上がったら**とりけし**キーを押して取り出し、15等分してたわら型にととのえる。

❻ あんを15等分し、❺を包み込む。



● つぶあんをこしあんに変えてもおいしくいただけます。

かわりもちメニュー

もちメニュー

桜もち

（もち米540ml分）

材　　料	15個分
食用色素（食紅）	少々
こ し あ ん	160 g
砂　　糖	24 g
桜の葉の塩漬（塩抜きしたもの）	16枚

ボイラーに入れる給水量（もち米540mlに対し）／300ml



作りかた

❶ もち米を洗い、食紅を溶いた水に浸す。
❷ 70～72ページを参照し、もち米を蒸す。
❸ **むす**終了のブザーが鳴ったら、［**とりけし**］キーを押して蒸しふたを取り、もち米の上に砂糖をまぶす。
❹ ［**つく**］キーを押して米粒が少し残る程度につき上げる（約5分）。
❺ つき上がったら［**とりけし**］キーを押して取り出し、15等分する。
❻ あんを15等分し、❺で包んだ後、桜の葉を巻いて仕上げる。

かきもち

（もち米900ml分）

材　　料	
干し桜えび（または炒りごま）	10 g
塩	小さじ1/2

ボイラーに入れる給水量（もち米900mlに対し）／350ml

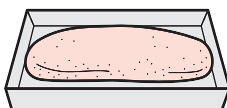
ポイント!

かきもちは気温が高いと乾燥時に割れてしまうことがあるので、気温の低い12～2月頃に作るとよいでしょう。



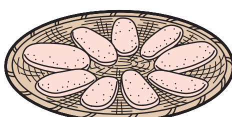
作りかた

❶ 70～72ページを参照し、もち米を蒸す。
❷ **むす**終了のブザーが鳴ったら、［**とりけし**］キーを押して蒸しふたを取り、塩と干し桜えびを入れる。
❸ ［**つく**］キーを押し、10～15分つく。
❹ つき上がったら［**とりけし**］キーを押してもちを取り出し、なまこ型にまとめ、そのまま約2日間置く。



なまこ型にまとめ、2日くらいそのままで置く。

❺ もちが固くなったら包丁で薄切りにし、ざるなどに並べ約1週間、陰干しにする。



薄切りにして1週間くらい陰干しする。

❻ もちが充分に乾燥したら、好みに合わせ焼く、揚げるなどして仕上げる。

もちを使った料理メニュー

もちメニュー

関西風雑煮



材　料	4人分
丸もち	8個
大根・にんじん（輪切り）	各8枚
里いも（半分に切る）	4個
白身魚	2切れ
焼きどうふ（さいの目切り）	1丁
だし汁（作りかた下記）	800ml
白みそ	80g
削りぶし	適量
木の芽	少々

作りかた

❶ 大根、にんじん、里いもをやわらかくなるまで煮る。
❷ 白身魚は半分に切り、塩をふってしばらくおき、かたくり粉をまぶしてゆでる。
❸ 焼きどうふはゆで、丸もちはやわらかくなるまで煮ておく。
❹ だし汁に白みそを溶かす。
❺ お椀に❶と❷と煮た丸もち、焼きどうふを入れ、❹をそそぐ。
❻ 最後に削りぶしをたっぷりかけて木の芽をそえて仕上げる。

●だし汁●

■材料
水………1000ml　　削りぶし………50g
こんぶ…7cm角2枚

■作りかた
①鍋に水と切り込みを入れたこんぶを入れて火にかけ、ふっとう直前にこんぶを取り出す。
②削りぶしを入れ、アワをすくい取りながら再びふっとうさせ、火を止める。
③②をふきんなどでこし、だし汁を取る。

関東風雑煮



材　料	4人分
のしもち	8個
大根・にんじん（輪切り）	各8枚
生しいたけ	4個
ささみ	100 g
えび（皮、足、背わたをとる）	4尾
かまぼこ	4切れ
だし汁（作りかた上記）	800ml
塩	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
三つ葉	4枚
ゆずの皮	少々

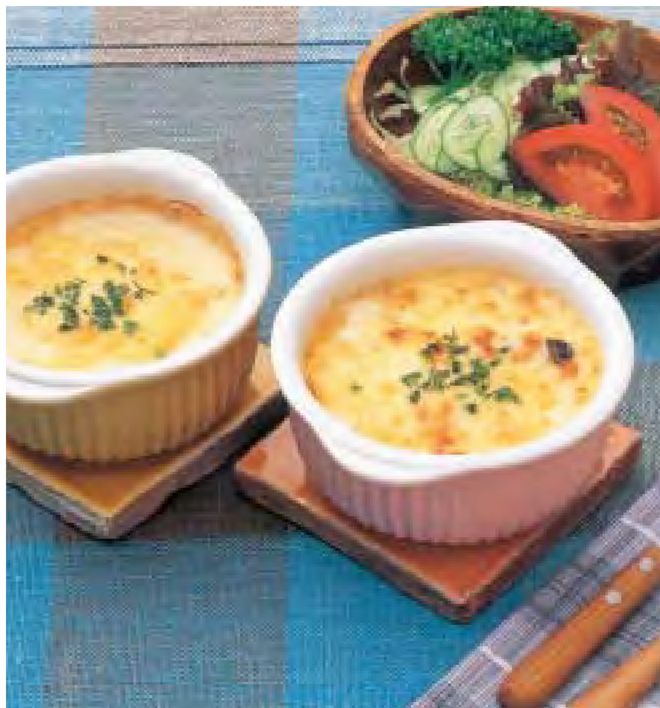
作りかた

❶ 大根とにんじんを煮る。
❷ えびを塩ゆでし、ささみを軽くゆでる。
❸ のしもちは焼いて熱湯をかけておく。
❹ だし汁に塩としょうゆを加え、石突きをとった生しいたけを入れ火を通す。
❺ お椀に❶と❷と焼いたのしもち、しいたけ、かまぼこを入れ、上から❹をそそぐ。
❻ 最後に三つ葉とゆずの皮をのせて、仕上げる。

もちを使った料理メニュー

もちメニュー

もちグラタン



材　　料	2人分
のしもち（焼く）	4個
玉ねぎ（薄切り）	小1/2個
とり肉（小口切り）	50 g
しめじ（小房に分ける）	半分
塩・こしょう	少々
ホワイトソース（作りかた下記）	300 g
バター	適量
溶けるチーズ	80 g
きざみパセリ	適量

●ホワイトソース●

■材料

バター……25g　牛乳…………300ml

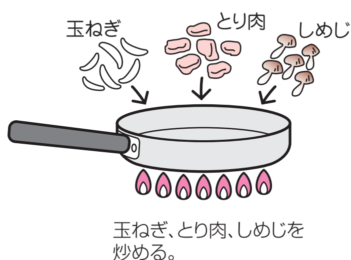
薄力粉……25g　塩·こしょう……少々

■作りかた

鍋にバターを溶かして薄力粉を加えて色づかないように炒め、牛乳を加えて溶きのばし、塩·こしょうをして味を調えます。

作りかた

❶ 玉ねぎは薄切り、とり肉は一口大に切り、しめじは石突きをとり、小房に分ける。
❷ ❶を炒め、軽く塩、こしょうする。
❸ ホワイトソースに❷を入れ、混ぜ合わせる。



玉ねぎ、とり肉、しめじを炒める。

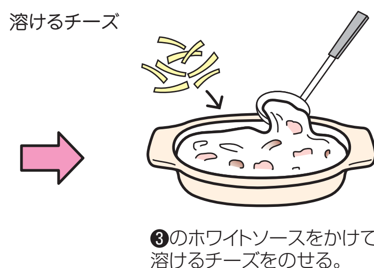


炒めた材料とホワイトソースを混ぜ合わせる。

❹ グラタン皿にバターをぬって、焼いたのしもちを並べ、❸をかけてから溶けるチーズをのせる。



バターを塗ったグラタン皿に焼いたのしもちを並べる。



❸のホワイトソースをかけて溶けるチーズをのせる。

❺ オーブンで約15分～20分焼く。約250℃
❻ 取り出して、彩りにきざみパセリをのせる。

蒸し料理メニュー

もちメニュー

赤　飯（もち米900ml分）

材　料	
さ　さ　げ または小豆	80 g
ご　ま　塩	適量

ボイラーに入れる給水量（もち米900mlに対し）／380ml



作りかた

❶ ささげをたっぷりの水でゆでて、沸騰したら1度煮汁をすて、再度たっぷりの水で固めにゆでる。

❷ ❶をささげと煮汁にわけ、ささげは水気を切り煮汁は冷ます。

❸ ❷の煮汁から120ml分打ち水用に分けておき、残りの煮汁に洗ったもち米を浸す。
（ ひたす キーを使う場合、煮汁が足りなければ水を足して水位線まで入れる）

❹ ❸のもち米をざるにあげ、約30分水切りをする。

❺ ボイラーに水を給水する。

❻ ❹に❷のささげを混ぜて、もちケース（もち羽根を取り付ける）に入れ、蒸しふたをし、 むす キーを押す。

❼ 蒸気があがってきたら蒸しふたを取り、❸で分けておいた煮汁を2、3回に分けてふりいれ、再度ふたをする。

❽ 蒸し終了のブザーが鳴ったら とりけし キーを押し取り出して容器に移しかえた後、うちわであおぎツヤをだしながら冷ます。

❾ 最後にごま塩をふって仕上げる。

バリエーション

栗おこわ（もち米900ml分）

材　料	
さ　さ　げ または小豆	80 g
生　栗	500 g

ボイラーに入れる給水量（もち米900mlに対し）／380ml

作りかた

❶ 生栗を2～3分ゆで、皮を少しやわらかくしてから、渋皮までむいた後、塩水にひたしてアク抜きをし、半分に切る。

❷ 赤飯の作りかた（❶～❹）と同様の作業を行い、水きりしたもち米にささげと❶の栗を混ぜ、さらに赤飯と同じように（❺～❼）蒸し上げる。

山菜おこわ（もち米900ml分）

材　料		
山菜（あく抜きしたもの）または市販の山菜ミックス		150g
Ⓐ	しょう油	大さじ2
	塩	小さじ1＋1/2
Ⓑ	だし汁	300ml
	しょう油	大さじ1
	みりん	大さじ1
	塩	小さじ1/2
白ごま		適量

ボイラーに入れる給水量（もち米900mlに対し）／380ml

作りかた

❶ Ⓐの材料を入れた水に洗ったもち米をひたす。

❷ なべに山菜とⒷの材料を入れてゆでる。

❸ ❷を山菜と煮汁に分け、煮汁を120ml打ち水用に分けて冷ましておく。

❹ ❶のもち米をざるにあげ、約30分水切りをする。

❺ ボイラーに水を給水する。

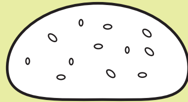
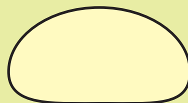
❻ ❹に❸の山菜を混ぜて、もちケース（もち羽根を取り付ける）に入れ、蒸しふたをし、 むす キーを押す。

❼ 蒸気があがってきたら蒸しふたを取り、❸で分けておいた煮汁を2、3回に分けてふりいれ、再度ふたをする。

❽ 蒸し終了のブザーが鳴ったら、 とりけし キーを押し、取り出して容器に移しかえた後、うちわであおいで冷ます。

❾ 最後に白ごまをふって仕上げる。

このようなもちができた時は

できばえ	原因
● つき上がりで粒々が多く残っている 	○ひたし時間は充分ですか？ → ひたす キーを使わない時：新米　6～12時間 古米　12～24時間 ○水切りを充分に行いましたか？ ○給水量は正確に計量しましたか？ ○うるち米が多く混じっていませんか？ うるち米の少ないもち米を使ってください。 ○もちケースは庫内に確実に取り付けてありますか？
● やわらかすぎる 	○水切り時間が短かすぎませんか？ ○給水量が多すぎませんか？ ○もち米にかける手水が多すぎませんか？
● もちの色が黄色、褐色になる 	○ひたし時間、水切り時間が長すぎませんか？ ○ひたしたもち米から腐敗臭がしませんか？ ひたす キーを使わない時は、夏期は5～10時間ごとに水を取りかえてください。
● もちの色が黒くなる 	○充分に洗米しましたか？ 洗米が不充分ですと、もちが黒ずみます。 ○もちケースやもち羽根が確実に取り付けてありますか？

お手入れ

お手入れは使用するたびに、使用後は早めに行いましょう。

- 必ずさし込みプラグを抜き、本体が冷めてから早めに行ってください。
- 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。

■各部のお手入れ

本体・本体ふた

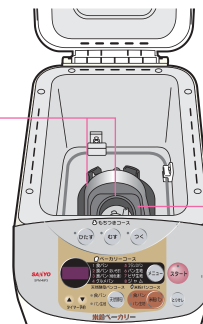
よく絞ったふきんで拭いてください。

⚠警告  水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

庫内・ボイラー

粉・パンくず・もちの汚れ・異物などは、よく絞ったふきんでふいてください。ボイラーのパッキンは取りはずさないでください。

- ヒーターの上に粉などが付いていると、焼き上げの工程の時に蒸気口などから少し煙がでることがあります。
- ボイラー内が白くなることがありますが、水の中の塩素や不純物が固まったもので異常ではありません。よく絞ったふきんでふき取ってください。

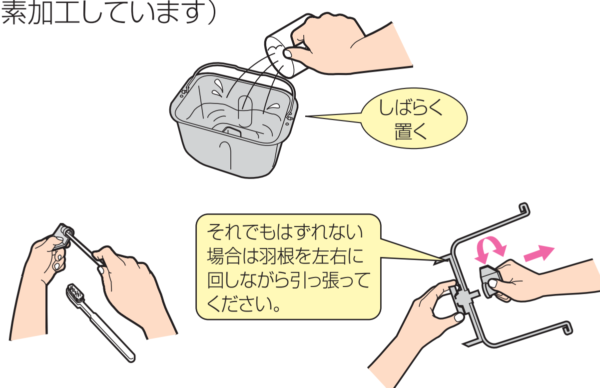


パンケース・パン羽根

（パンケース・パン羽根はフッ素加工しています）

パンを取り出したらすぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根をはずしてからスポンジで洗ってください。

- パンケースに水を入れずに放置しておくと、羽根がこびりついてはずしにくくなります。
- 羽根がはずれない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地をやわらかくしてはずしてください。
- パン羽根の穴につまった生地はやわらかい歯ブラシや割りばしなどで取り除いてください。

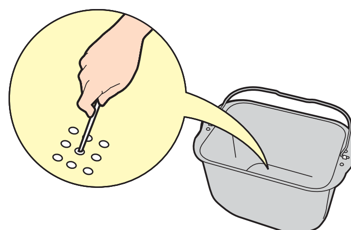


もちケース・もち羽根・蒸しふた

（もちケースはフッ素加工しています）

もちケースやもち羽根についたもちは、水にぬらさずにしばらく放置すると、乾燥して取れやすくなります。もちを取り除いてからスポンジで洗ってください。蒸しふたはスポンジで洗ってください。

- もちケースの穴につまったもちは、竹ぐしなどで取り除いてください。（金ぐしなど金属製のものは使わないでください。フッ素加工を傷める原因になります）
- もち羽根の穴につまったもちはやわらかい歯ブラシや割りばしなどで取り除いてください。



パンケース・もちケースについてのご注意

水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけないでください。腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。

お手入れ

お手入れは使用するたびに、使用後は早めに行いましょう。

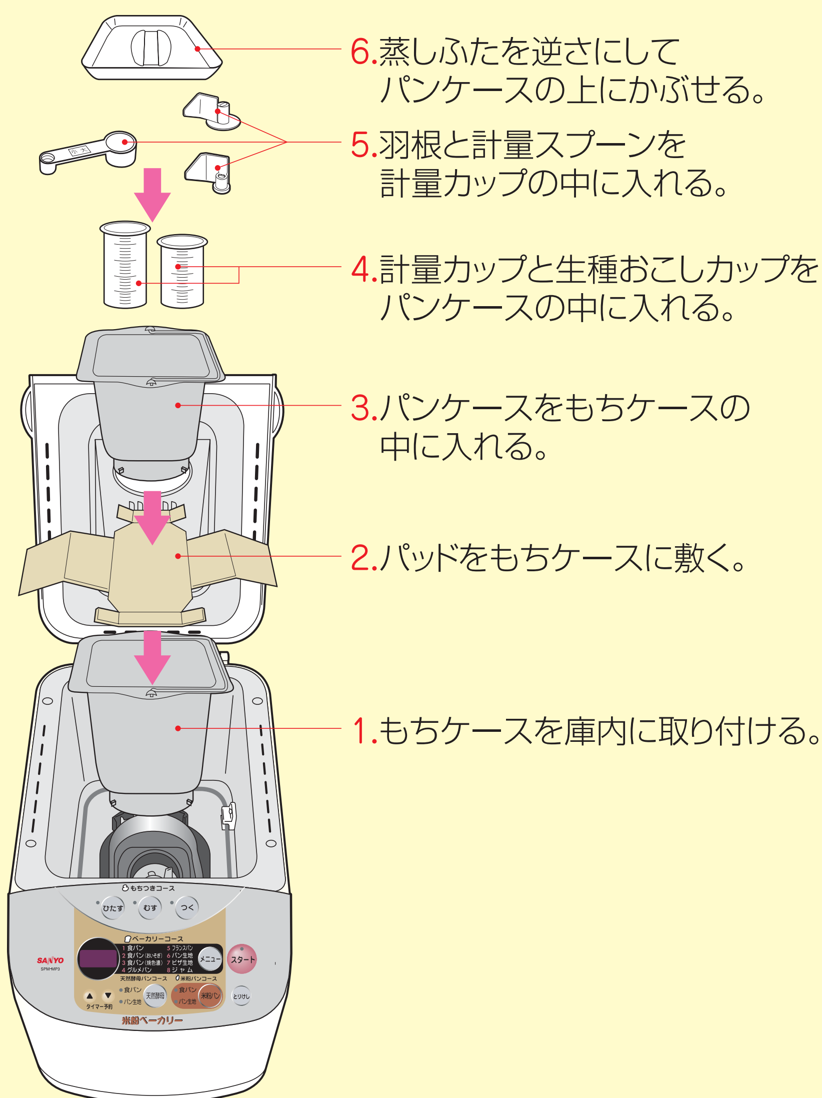
生種おこしカップ

台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

- 生種おこしの失敗を防ぐために、使用するたびに容器のすみずみまでていねいに洗ってください。（生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくおこせません）
- 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用塩素系漂白剤につけた後、よくすすいでください。

■保管する時は

- 本体をよく冷まして、汚れや水分をふきとってください。
- パン・もちケース、羽根、蒸しふたを充分に乾燥させてください。
- もちケースにパンケースを直接重ねるともちケースの内側に傷がつきます。必ずパッドを敷いて、重ねてください。
- 本体ふた、操作部の上に物をのせないでください。

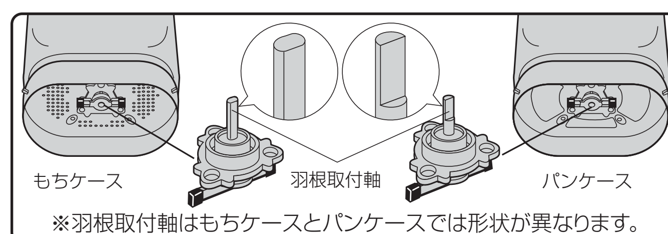


故障かな?と思ったら

こんな場合		調べるところ
ベーカリーコース使用時	キーを押しても何も表示しない時、またはブザーが鳴らない時	●さし込みプラグが抜けていませんか? →さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。
ベーカリーコース使用時	スタートキーを押してもブザーが鳴り“E:01”と表示する時	●庫内が高温(40℃以上)になっています。 (連続使用で庫内が高温になると表示します) →本体ふたを開けて、庫内を充分に冷やしてください。パン焼き上がり直後で、30分から1時間程度かかります。 とりけしキーを押して、再スタートさせてください。
ベーカリーコース使用時	途中で動作しなくなった(表示部に何も表示しない)	●電源が途中で切れていませんか? ①停電があった ②さし込みプラグが抜けた ③ブレーカーが落ちた →10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、材料の品質に影響をきたしますのでパンケースから材料を出し、新しい材料で作り直してください。
もちつきコース使用時	途中で動作しなくなった(表示部に何も表示しない)	●電源が途中で切れていませんか? ①停電があった ②さし込みプラグが抜けた ③ブレーカーが落ちた →パンケース、もちケースから材料を出し、新しい材料で作り直してください。

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪い時は直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ブザーが鳴り、“E:02, E:03, E:05, E:06, E:08”と表示する時	故障です →さし込みプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご相談ください。
材料の混ざりが悪く、途中で止まる、パンやもちがうまくできない	①モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき、回転が止まります。 →材料の全体量が多すぎる時に起こります。正しく計量してください。モーターは、冷えると再度回転します。 ②羽根取付軸がかたくなると、回転がスムーズに動かなくなります。 →羽根取付軸についているパンくずやパン生地、もちをとりのぞいてください。それでも回転しない時は、部品交換が必要です。(☞ 下図参照)



※羽根取付軸はもちケースとパンケースでは形状が異なります。

故障かな？と思ったら

	こんな場合		故障ではありません
ベーカリーコース使用時	使用中、音がする		●生地の「こね」や「ガス抜き」をする時は、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。 →**異常ではありません。**
	粉がパンケースからもれる		●粉を入れすぎていませんか?粉の最大量は焼き上げメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに560gです。材料を入れすぎないように、正確に計量してください。 →**パンケースをはずし、庫内をきれいにふきんなどでふいてください。特にヒーターまわりはていねいにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）**
	羽根が止まったり回ったりする		●米粉パンコースは「こね」工程で羽根が止まったり、回ったりする動作があります。 →**故障ではありません。**
	蒸気口からわずかに煙が出る（こげくさい）		●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか?ミックスコールの時に材料をこぼしていませんか? →**故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。**
もちつきコース使用時	むすキーを押して約2分でブザーが鳴る		●ボイラーに給水してありますか? →**本体が冷めてから水を入れてください。**
	むす・つくキーを押しても動作しない		●本体のふたを閉めていませんか? →**むす・つくの時は、本体ふたを取りはずしてください。（むすの時は蒸しふたをしてください）** ※むす・つくの動作中に本体ふたを閉めると動作が止まります。
	むすの時、羽根が回転する		●蒸しはじめて5分後と7分後に羽根が回転します。 →**異常ではありません。**
	もち米が蒸されていない		●パンケースを使用していませんか? →**もち米をもちケースに入れ換えて蒸してください。**
	ヒーターからわずかに煙が出る（こげくさい）		●ヒーターの上にもち米や材料がこぼれていませんか? →**もちのつき始めは、もち米がこぼれないよう表面のもち米をしゃもじで押さえてください。使用後は必ずお手入れをしてください。**
その他	さし込みプラグをコンセントにさし込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）		●前回ご使用時に動作途中でコンセントを抜きませんでしたか? →**動作中にとりけしキーを押さずにさし込みプラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入った時に前回中止した工程から動作することがあります。**
	とりけしキーがきかない		●とりけしキーを長押ししましたか? →**動作中に調理を中止する時は必ず動作ランプが消えるまで（約2秒）とりけしキーを押してからさし込みプラグを抜いてください。**

仕　様

電　源	交流100V 50-60Hz　共用	
消費電力	ベーカリー用ヒーター	430W
	もちつき用ヒーター	650W
	モーター	185W/195W
ベーカリーコース容量	焼き上げメニュー	280～560g（粉の容量）
	発酵までのメニュー	280～560g（粉の容量）
	ジャムメニュー	300～400g（果実の容量）
もちつきコース容量	540～1800ml	
外形寸法（約）	幅260mm×奥行406mm×高さ329mm	
質量（約）	8 kg	
温度ヒューズ	庫内用	溶断温度 192℃
	むしヒーター用	溶断温度 142℃
タイマー	13時間まで（ベーカリーコースの1～7、天然酵母パンメニュー、米粉パンメニューのみ） ※ジャムメニュー、もちつきコースはタイマー予約できません。	
付属品	計量スプーン、計量カップ、生種おこしカップ	

※さし込みプラグをさし込んだだけでの消費電力は約0.6Wです。

アフターサービスについて





改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

保証書(包装箱に添付しております)

保証書は販売店から受け取っていただき、必ず**「販売店名・お買い上げ日」**等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間はお買い上げ日より1年間です。

修理を依頼される時

●保証期間中は

商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により修理いたします。

●保証期間が過ぎている時は

お買い上げの販売店にご相談ください。

修理により使用できる場合は、お客様のご要望により**有料修理**いたします。

補修用性能部品の保有期間

このもちつきベーカリーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は**製造打切後6年**としております。

アフターサービスについてご不明の場合

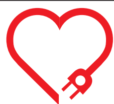
修理サービス製品についてのご相談は、お買い上げの販売店にご依頼ください。

ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、お近くの「お客さまご相談窓口」(別紙参照)にお問い合わせください。

この商品を使用できるのは日本国内のみで海外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

愛情点検



長年ご使用のもちつきベーカリーの点検を！

このような症状はありませんか

- さし込みプラグ・コードが異常に熱くなる。
- さし込みプラグ・コードに傷が付いていたり触れると通電したりしなかったりする。
- 本体から異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。

さし込みプラグを抜いて使用を中止してください

事故防止のため、必ず販売店にご連絡ください。

点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

お客さまメモ

お買い上げの際に記入しておいてください。修理など依頼される時便利です。

品　番	SPM-MP3(W)	お買い上げ年月日	年　月　日
お買い上げ販売店名	TEL　(　　)　―		
もよりのご相談窓口	TEL　(　　)　―		

三洋電機株式会社

鳥取三洋電機株式会社
ホームアプライアンスビジネスユニット
〒680−8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

7PA6P10B57104